



A MÓRA FERENC MÚZEUM

# ÉVKÖNYVE

BÁLINT SÁNDOR

A SZÖGEDI NEMZET

A SZEGEDI NAGYTÁJ

NÉPÉLETE

MÁSODIK RÉSZ

1976/77-2

A MÓRA FERENC MÚZEUM

# ÉVKÖNYVE

1976/77

2

SZEGED, 1977





JAHRBUCH DES MÓRA-FERENC-MUSEUMS, SZEGED (UNGARN)  
ANNALES DU MUSÉE FERENC MÓRA, SZEGED (HONGRIE)  
ЕЖЕГОДНИК МУЗЕЯ ИМ. ФЕРЕНЦ МÓРА, СЕГЕД (ВЕНГРИЯ)

*Barna László, Dömötör János, Gallé László, Juhász Antal,  
Szelesi Zoltán, T. Knotik Márta*  
közreműködésével

szerkeszti  
TROGMAYER OTTÓ

Technikai szerkesztő  
H. KISS JUDIT

A borítólap Mayer Gyula terve alapján készült

HU ISSN 0563—0525

A kiadásért felel a szegedi Móra Ferenc Múzeum igazgatója  
Példányszám 2000 — Terjedelem 36,75 (A/5) ív  
Készült monószedéssel, íves magasnyomással az MSZ 5601—59 és 5602—55  
szabvány szerint  
77-2461 — Szegedi Nyomda — Felelős vezető: Dobó József igazgató

BÁLINT SÁNDOR

# A SZÖGEDI NEMZET

A SZEGEDI NAGYTÁJ  
NÉPÉLETE

MÁSODIK RÉSZ

Lektorálta  
† ORTUTAY GYULA

## KÖZLEKEDÉS

### VÍZI KÖZLEKEDÉS

Szeged és a Tisza sorsszerű kapcsolatáról már sok vonatkozásban szó esett. Most vizsgáljuk meg a tiszai közlekedést, vízközi forgalmat, amely Szegedet már az Árpád-korban várossá avatta és amely a szegedi nép tekintélyes részének a megélhetést jelentette.

A vízi közlekedésben a só és bor szállításának volt évszázadokon át legnagyobb jelentősége. Ehhez a XVIII. századtól főleg a gabona és dohány járult. Természetesen egyéb javakra is kellő helyen utalni fogunk.

Az erdélyi sót a Maroson szállították a torkolatig, tehát a későbbi Szegedig már a rómaiak és nyilván a bolgárok is. Biztos, hogy Szent Istvánnak elsősorban éppen a zavartalan sóellátás érdekében kellett Ajtonyt megaláznia, és a vidéket a maga királyi uralma alá rendelnie. Szeged már első királyunk idejében is virágzott, virágoznia kellett, bár okleveleink erről hallgatnak. A XI. század második feléből és a XII. századból azonban már számos közvetlen és közvetett bizonyágunk van a szegedi táj egykorú gazdasági életéről, főleg vízi forgalmáról.

Okleveleink tanúsága szerint Szegedről kapják sójárandóságukat a még mindjárt ismét említendő johanniták, továbbá a nyitrai (1183), zágrábi püspökség (1217), a szávaszentdömötöri kolostor, a bácsi és kalocsai egyházak (1233), a belakúti cisztercita monostor (1237) és más egyházi intézmények. Mindez a sófuvarozás föllendülését, a vízi és szárazföldi közlekedés, illetőleg kereskedelem kibontakozását vonja maga után. Első erre vonatkozó okleveles adatunk (1183) három sószállító hajót (3 naves saliferas) emleget.<sup>1</sup>

A halászatnál bővebben is szólunk arról a feltűnő és az akkori közlekedési viszonyok mellett érthetetlennek tetsző jelenségről, hogy távoli monostorok (Tihany, Zalavár, Garamszentbenedek, Dömös) királyainktól éppen a szegedi tájon (Ányás, Mártély, Algyő, Tápé) kapnak halászó helyeket. Ezt nyilvánvalóan a szegedi sóbőség, sóraktár magyarázza: a sózott halat már könnyen lehetett szállítani. (vö. Tápl. 105. o.)

Győrffy György mutat rá, hogy a johannitáknak Alsóvároson monostoruk és birtokuk volt, amely az adományozó királyi oklevél (1193) bizonyága szerint egészen a monostor tiszai kikötőjéig terjedt. A kikötő hangsúlyozása a johannitáknak a sóelosztásban, szállításban való szerepével függhet össze.

Csak legújabban derítette ki a kutatás, hogy a tatárjárás előtt Felsővároson bencés apátság virágzott, amelynek védőszentje Szent Miklós volt. Tudjuk, hogy Miklós püspököt a középkorban egyrészt a diákok, másfelől pedig a kereskedők, vízenjárók, hajósemberek, borfuvarozók tisztelték patrónusukul. Jellemző, hogy a szegedi Szent Miklós-apátság a kultusznak egyik legkorábbi hordozója hazánkban. Nem vé-

<sup>1</sup> Bálint S., Újabb adatok Szeged középkori történetéhez. MFMÉ 1970, 200.



letlen az sem, hogy a tatárjárás idején elpusztult monostort a XIV. században ugyanezzel a titullussal támasztják föl, mert Miklós tisztelete reálisnak érzett szegedi szükségleteket elégített ki.

Az Árpád-kor végén már arról is tudunk, hogy a szegedi polgárság az aradi Hegyalja, jelesül a *Makrahegy*, ma Hegyes Drócsa szőlőkultúrájával is gazdasági kapcsolatban van, amelyet nyilván a sókereskedelem mellett teremtett meg, és amelyhez már ebben az időben a Szerémség is csatlakozik.

A XV. században, amikor már családnevek is kezdenek állandósulni, ilyen nevekkal találkozunk: *Hajós*, *Sós* 'sóhajós, sókereskedő', *Csellér* 'celerista, sóhajós', *Vízenjáró*. A nándorfehérvári győzelemről azt tartja a történelmi hagyomány, hogy 200 hajón küzdő szegedi naszádosaink is derekasan kivették részüket a diadalból.

A Tiszán való rendszeres borszállításról más összefüggésben, a szegedi szőlőkultúra elemzésénél emlékezünk meg.

Az 1522. évi tizedjegyzék nevei közül hajózásra, sószállításra utal a *Hajós* (1) *Csellér* (5), *Sós* (3), *Kormányos* (1), *Kerepes* (1), vagyis a lóval vontatott hajó, *kerep* gazdája. A *Faragó* (5) föltehetőleg hajóácsot, malomépitőt jelent.

II. Lajos ortalomleveléből (1516) kitűnik, hogy a Tiszán és Maroson szálfák érkeztek a Városba. Más adat szerint Mihály moldvai vajda Szegeden szedette össze a kanizsai átkeléshez szükséges hajókat és dereglyéket. Szentkláray Jenő szerint a hódoltság idején Szeged lett a tiszai török hajóhad egyik fő kikötője.

II. Lajos tette szabaddá a só szállítását és árusítását is, így tehát az eredeti regále kereskedői vállalkozássá lehetett.

„A kereskedők — írja<sup>2</sup> Iványi Béla — a sóbányakamarákban a királytól meghatározott áron — 3 forint 100 darab — beszerették a sót. Azt onnan oda, ahová akarták, elszállíthatták, és természetesen nyereséggel eladhatták: 3 forint + szállítási költség + üzleti nyereség.”

II. Lajos rendelete azt is kimondja, hogy a kereskedők a sószállításához szükséges akár kis, akár nagy hajókat saját maguk építtethetik. Eddig a hajóépítést, de a sószállítást is királyi emberek, a celeristák végezték el. Aligha járunk messze az igazságtól, ha azt állítjuk, hogy az 1522. évi szegedi tizedjegyzék *Csellér* nevezetű szegedi családjai a szakma ismeretében most kereskedőkké is váltak.

A már nagyon válságos szegedi esztendőből, 1522-ből való sóbányajelentés adja hírül, hogy egy *tordai hajó* magábafofogadott 2 *tömény*, meg 2000 kerek darab, összesen tehát 22 ezer hajósót, amelynek szállításáért a celeristák, csellérek 90 forintot és 40 dénárt kaptak. Szegedig 1000 darab kocsisó szállításáért eddig 21 forint járt, amelyet János király 18 forintban szabott meg. Ezeket a tekintélyes szállítási kiadásokat most a király mind megtakarította.

A szállítás érdekében a királyi rendelet előírja, hogy a malmok gátjai annyira lehordandók és megnyitandók, hogy a hajók szabadon és veszélytelenül közlekedhessenek. A kereskedőket esetlegesen ért károkat a gát gazdája köteles megtéríteni.

Nem szabad a szállítást erőszakkal akadályozni. A sót most már mindenütt: szárazon és vízen szabadon lehet szállítani. Aki erőszakosan feltartóztatja, vagy a sót elveszi, főbenjáró büntetéssel, nemesember esetében pedig jószágvesztéssel büntetik. Kocsinként 4 dénárnál több nem lehet a vámtétel.

A sószállítás hódoltsági múltjáról is nagyon keveset tudunk. A középkori szegedi sókamarát I. Lipót idejében újjászervezték. Már 1698-ban 11 510 darab kőből álló szállítmány<sup>3</sup> érkezett Szegedre.

<sup>2</sup> Iványi B., A királyi sókamara szervezete a középkorban. Száz. 1911.

<sup>3</sup> Reizner I., 241.

Az újjászervezett szegedi sóhivatal, sóház élén az inspektor állott, aki mellett több mázsatiszt, sótiszt is dolgozott. A kamara 1711-ben Szeged, Pest és Eszék városát jelölte ki országos sóraktáruul. Az ügyintézés sokáig német nyelven folyt.

A sópajták egészen a nagyvízig a Vártól kissé északra, a felsővárosi part mentén emelkedtek.

A XVIII. században újjászülető marosifa- és sószállítás behatóbb vizsgálatát Eperjessy Kálmánnak<sup>4</sup> köszönjük:

„A sószállítás kiindulópontja Marosújvár volt, ahol nagy mennyiségű kősót termeltek ki. A sót kincstári hajókon szállították Arad és Szeged felé. A hajókat a kincstár által előírt 12 láb hosszú, 3 láb széles és 4 láb mély méretben készítették a marosportói és aradi hajógyárban. A folyón sűrűn közlekedtek a sószállító hajók. A sószállító út több szakaszra volt beosztva, Gyulafehérvár és Szeged között 24 hajóállomás volt. A sószállítás útvonalán sóraktárak és harmincadhelyek vannak Felvinc, Miriszló, Nagyenyed, Tövis, Gyulafehérvár, Alvinc, Szászváros, Algyó, Déva, Dobra, Marosillye, Marossolymos, Soborsin, Arad, Makó és Szegeden. A kincstári hajókat Marosportóig 4—500, innen Zámig 5—600, Zámon felül Aradig 1000, Arad és Szeged között 1500 centner sóval lehetett megterhelni; víz ellenében csak félannyi terhet bírt el a hajó. A Zám-szegedi út 4 és 1/2 napig tartott, visszafelé 7 napig. A sószállító hajók kiszolgáló személyzete 7 ember volt, visszafelé hatan húzták a hajót, a hetedik kormányozott.

A kincstári hajókon kívül társulatok és magánszemélyek hajói is sűrűn járták a Marost... A gyulafehérvári várba évenként 5—6 uszályhajó szállított a katonaság számára Ausztriából szövetet, vásznat, puskaport és salétromot. A vitorláshajókat a mederben levő akadályok miatt gyakran hajótörés érte. Személyszállítás csak vízmentében volt szokásban. A fölfelé haladó hajót lovak vontatták, a folyó partjain vontató utak voltak. A marosi víziút forgalma a környék benépesülésével párhuzamosan állandóan emelkedett; az átvonuló hajók a part mentén kereskedést is folytattak; egyes községek a part közelében tartották vásáraikat.”

„Itt vagyon Szegeden — írja egy 1821-ből származó ismertetés — a Királyi Fő Só Hivatal és ugyantsak Királyi Szál Tisztség, melly Esztendőnként Marmaros Vármegeből ide szállító Fenyő szálakban 20 000 darabokat is elád. Ezen kívül pedig Királyi Hajókázó Hivatal.”<sup>5</sup>

A XVIII. század végén a napóleoni háborúk idején hazánk és éppen az új gazdasági tájként mind jelentősebbé váló Délvidék: Bácska, Bánát, Békés, Csongrád szállítja a habsburgi monarchia hadi élelétárába a gabonát, takarmányt, szalmát, dohánnyt. Ez a páratlan konjunktúra virágoztatta föl rövid évtizedek alatt a dunai és tiszai közlekedést.

### Láperesztés, tutajozás

Nyilvánvaló, hogy már a legrégebbi időktől fogva számolnunk kell a láperesztés, tutajozás virágzásával is. Ez a kezdetleges szállítási eszköz a sóhordásra még a XIX. század második felében is él, fausztatás formájában pedig megérte a XX. századot.

A régiségből sajnos, kevés az adatunk. Mindenesetre II. Lajos megtiltja a Tiszán és Maroson szálfákat szállító szegedi polgárok adóztatását (1516). Ebből nyilván következik, hogy már ősi hagyományról, jogszokásról lehetett szó.

A török időkben a láp alighanem csak a helyi forgalomban szerepel, amelyről később még beszélünk.

<sup>4</sup> Eperjessy K., Politikai és gazdasági elemek a Maros folyó történetében. Emlékkönyv Károlyi Árpád születése nyolcvanadik fordulójának ünnepére. Bp. 1933, 147.

<sup>5</sup> Takáts S., Hajóépítők telepítése Magyarországra a 16, 17. és 18. században. MGSz 1904, 102, 112.

A XVIII. század elején Szegeden nagy a fahiány. A Város Budáról kénytelen hajókat, Baranyából pedig kocsit és bútort vásárolni. A szegedi hajóács-ipar XVIII. századvégi virágzása azonban már összefügg a rendszeres lápereszttel.

„Nem tsak Arad Vármegyéből — írja Vedres István — hoznak ide Hajónak való Tölgyfákat, hanem a' Tiszahátrul, s Körös tájékáról, és még Török Országbul is; A Munkátsi Uradalomból majd minden Esztendőben szállítanak itten keresztül a Ferentz Tsatornájára, és tovább is legszebb Tölgyfa pallókat, és Deszkákat. *Fenyő fa pedig, melly Szolnok mellett Máramarosból jön a Só alatt, elég van;* abbul dolgoznak is, valamint szintén az Arad Vármegyei Tölgyfákbul is, két nagy Hajót készítettek el mostanában.”

A máramarosi románok kincstári sőt egyébként még a múlt század hetvenes éveiben is lápokon szállítottak a szolnoki és szegedi sópajtákba.

„Derekas egy alkotmány — írja szegedi származású Borostyáni Nándor<sup>6</sup> — ez a lép: 60—70, sőt olykor 80 láb hosszú fenyőszálakból áll, amelyek tizenkettesével, sőt húszasával vannak egymáshoz erősítve, kezdetlegesen; vagy rőzsekötélékkel, vagy durva fapántokkal. Elöl-hátul egy-egy hosszú kormányrúd nyúl be a vízbe, mert hát ezen nehézkes vízi járműnek csak kormányrúd kell. A vitelt elvégzi a víz, mely lassan szállítja el hátán e tutajokat lefelé. Rendeltetési helyükre érve, oláh hajósaink átszolgáltatják a sőt, s aztán vevőt keresnek fenyőszálaikhoz, melyeken oly hajóépítő helyeken, minő Szeged is, rendszerint jó pénzért adnak túl. A visszautazást elvégzik gyalog, vagy most már vonaton is.”

Tutajukon kancahordóban sokszor hoztak főtt körtét, almát is, amelyet népünk szívesen vásárolt tőlük.

A múlt század kilencvenes éveiben átlagosan 200—250 ezer m<sup>3</sup> fát tutajoztak Szegedre. Erről részletesebben Kulinyinál olvashatunk:

„1892-ben Szegedre részint a Tiszán Máramarosból, részint a Maroson Erdélyből mintegy 200 ezer m<sup>3</sup> fenyőszálfa érkezett... Ugyancsak vízi úton érkezett Szegedre az év folyamán 100 ezer m<sup>3</sup> kemény szálfa, tölgy- és kőrisfarönkökben.” A fenyőszálakból a szegedi fűrésztelepek és zsindelyvágók 150 ezer m<sup>3</sup> fát dolgoztak fel, a többit tovább szállították vidékre.

A tutajeresztést csak a Tisza és a Maros tartós, nagy áradása, illetőleg apadása, vagy járványos betegségek hátráltatták. Így az 1893. és 1894. évben kolera miatt a Tiszán hónapokig tilos volt a tutajozás. „Ha a Felsőtisza és Maros vízállása megfelelő és a szállítás akadályokba nem ütközik, akkor a nyersanyag fölöslegében is bővelkedünk, ellenben kedvezőtlen vízállás esetén a legnagyobb akadályokba ütközik a nyersanyag előteremtése.” A tutajozás méreteire, egyben a faipar növekedésére is jellemző, hogy míg a kilencvenes években 4 gőzfűrésztelep működött a Városban, addig 1906-ban már 7 telep dolgozta föl a Tiszán és Maroson érkezett szálfákat.<sup>7</sup>

„A fák — írja a későbbi szemlélődő Tömörkény<sup>8</sup> — a maga mivoltukban úsznak a vízen. A se nem ladik, se nem csónyak, se nem dereglye, se nem luntra, a hajótól pedig olyan messze áll, hogy egy napon vele említeni sem lehet. Csak éppen hogy fa, mint a többi. Hosszú, nagy gerendák, amikről leszedték az oldalágakat, a törzsek pedig együvé következtek a vízen... Emberek, akik még úszni sem tudnak, rábízzák az életüket, pedig csak fából készített szöggel, rossz hevederekkel van együvé tartva az egész. Lapát az elején, lapát a hátulján, de egyetlen fejszén és egyetlen bicskán kívül... amit gazdája magával visz, egyéb vas nincs se rajta, se benne.”

Mint Juhász Antal forrásértékű kutatásaiból tudjuk, az első világháború előtt nemcsak hegyi románok foglalkoztak tutajeresztéssel, hanem szegedi fűrészgyárosok is küldtek föl begyakorolt helybeli munkásokat, akiket *tutajos*, *tutajeresztő* néven emlegettek. Egy-egy közülük azután *igazlító* gyanánt, vagyis ellenőrzés okából a román tutajokra telepedett. Voltak természetesen olyan lápok is, ahol csak románok, illetőleg csak szegediek tartózkodtak.

<sup>6</sup> Borostyáni N., Sószállító oláhok a Tiszán. VU. 1873, 334. sz.

<sup>7</sup> Kulinyi Zs., 610.

<sup>8</sup> Tömörkény I., Munkák és napok 53.

A szegedi fakereskedők, fűrészgyárosok a fát fönt Máramarosban legtöbbször *lábon állva*, vagyis erdőként vásárolták. A tutajokat a tiszaháti Mezővári és Borzsatorok helységeknél kötötték össze. A fenyőszálakat *összehevederözték*, vagyis vékonyabb végeiket átfúrták, majd keresztülfektettek rajtuk három széthasított fenyőfát, és az egészet faszögekkel összekapcsolták. A másik végüket tölgyfagúzzsal, mogoró vesszőből font kötelekkel *összegúzsolták*. Ha a tutaj szétszakadt, akkor az U-alakú *olájkapocs* segítségével fogták össze. Egy *heveder* 20—25 szál fenyőt foglalt magában. Ez volt azután egy *fértály*, két összekötött fertály meg a *tábla*. 4—5 összekötött tábla neve *kötés*, másként *kajla*, amely 75 m hosszú és 15 m széles is lehetett. Egy-egy kötésben 4—5 román tartózkodott.

A tutajok, fenyőlápok elől keskenyebbek voltak, hátul — ahogyan a fenyőszálak vastagodtak — szélesebbek. Nem volt merev a láb, mert a táblákat nem kötötték fesszesre, hogy a folyókanyarulatoknál könnyebben tudjanak fordulni. A tutajokat rendszeren *mögnyergelték*, azaz több sor fenyőt is helyeztek egymás fölé. Ilyenkor vastagabb szálfák kerültek alul. Sok táblát természetesen — különösen alacsony vízállás idején — nem köthettek egymásra.

„*A Latorcáról hoztak — írja tovább Juhász — tutajos tölgyfát is. Ez azonban magában nehéz lett volna. Ezért fenyőtutajba kötötték, mert különben a tölgyfa a vízben elült, az az belemerült volna.*”

A tutaj kormányzása a *lenta*, *lënta* néven emlegett, 8—10 m hosszú megfaragott sugárfenyővel történt, amelynek végére a *lëntatall*, röviden *tall* nevezetű, lapátszerű deszka volt szögezve. Lentával dolgoztak később a homokos hajók is. A lápot egyébként öt lentával kormányozták: hárommal elől, kettővel hátul. Különösen az elején kellett ügyeskedni, hogy neki ne vágódjék a talpnak. Öregek tréfásan mondogatták ilyenkor: *a hátulja mán csak émén az eleje után*.

A kikötésre szolgáló, gyertyánfából faragott, öles horgasfának *büszke*, *büszkefa* volt a neve. Egyik végébe szöges kampót vertek, ebbe akasztották a tutaj kötelét. Nátly József a szót még *biszke*, *piszke* alakban is hallotta, és így határozza meg: „*hajókat, talpakat, tutajokat, azaz lápokat feltartó és kifogó gamós rúd, melybe a tzejte gúzsza vagy kötele akasztatik, a föld színének hárántékosan tartatván mindaddig szánt, még a hajót vagy lápot partig hozván, tökéletesen meg nem állítja.*” A szót a tápai köznép, továbbá a szegedi halászok, hajósok máig ismerik.

A tutaj hátulját odairányították a parthoz. A *büszkés* alkalmi néven emlegetett ember a kötéllel kiugrott, a büszkét gyorsan a földbe szúrta, a kötelet pedig kellően mozgatta. A tutaj emberünket bizony sokszor megrángatta. Vigyáznia kellett, nehogy a vízbe essék. Nem volt könnyű feladata. Amikor a tutaj lassan megcsöndesedett akkor egy partmenti fához kikötötték. Mindig a széles hátuljával kötötték ki mert keskenyebb végét most már a víz úgys a parthoz sodorta.

Hazaérkezve, a Város alatt a *fapásztör*, *facsősz* segítségével kötöttek ki.

„A facsősznek — írja Tömörkény<sup>9</sup> — néha a vízparton van a háza, a töltésoldalban, de olykor lent a hullámtérben, ahol a tutajok hevernek. Ha a folyó megárad, ez a terület természetesen víz alá kerül, és hogy a házban kár ne essék, a facsősz cölöpökre építi a házát. Így áll elő a cölöépítmény a XX. században. A különbség csak az, hogy olykor villanylámpa áll előtte, amelyhez a gyárból leszolgáló drót vezet az áramot.

Ilyen töltésoldali, ártéri faépítmény régente sok volt.”

Századunk első negyedében még számos hírmondója volt. A fapásztör egyébként kiöregedett tutajosokból került ki.

<sup>9</sup> Tömörkény I., Ért. 1906, 194.



A tutajokat a fűrésztelepek csak fokozatosan dolgozhatták föl. Előfordult, hogy ősszel egészen Algyőig állottak a part mentén és várták, hogy kikerüljenek a vízből. A fűrésztelepek, így a Milkó-, Winkler-, Lippay-cégeké a Tisza partján voltak. A távolabbi telepekre olyan ökrös szekerek vontatták a fenyőszálakat, amelyeknek első és hátsó tengelyeit könnyen szét lehetett kapcsolni, így tehát a fenyőszál hosszának megfelelő távolságra került az első és hátsó tengely egymástól. Üresen azután újra összekapcsolták őket.

Térjünk azonban vissza a kikötött tutajokhoz. A fapásztor mellett a *lágazda*, *tutajgazda* is a kikötött lág őrzésére volt rendelve. Ahol nagy volt az ártér, ott volt a tanyája.

„Aki kereskedő — írja a szemtanú Tömörkény —<sup>10</sup> hozatja a tutajokat, a szűk helyen nem bírja mind ott tartani. Azért készül valahol föntebb a vízen a tanya, amely voltaképpen nem más, mint úszóraktár, sziget a vízen. A középső tutaj le van macskázva erősen a fenékhez, a többi pedig, ahogy jönnek le a vízen, hozzákötözik. Az állótutajon ház van, már persze csak fából, abban lakik a lágazda... Nem könnyű a mestersége a lágazdának... mivel a tutajokat érkezésük után az egyik oldalon szétbontják,... s mikor a gyárnak, bármilyen vastagságú vagy hosszúságú kell, azt azonnal eresztetni lehessen lefelé. Így a csak egy véggel összekötött fenyők a másik végükkel különválnak. Magukban libegnek a vízen, és jó lépésnyi távolság van köztük. Ezeken kell hát ugrálnia egyikről a másikra, keresve az alkalmatost és alattuk homokos árjával ott suhan a Tisza. Hát így játszik naponta a halállal a lágazda...”

A Tiszán Záhony tájékáról jó vízzel, jó időben 8 nap alatt lehetett haza, Szegedre érni, kis vízzel azonban csak 12—13 nap alatt. Rendesen éjjel is jöttek. Éjszakára csak akkor kötöttek ki, ha az esős, szeles, zivataros idő partra kényszerítette őket. Éjjelre a vízimalmokat és lehorgonyzott hajókat természetesen ki kellett világítani. Deszkából, rőzséből, szárból, tápaiak gyékényből építettek az első táblán egy kis féltetejű, *guliba* néven emlegetett kunyhót, kátránypapírral leföldték és rossz időben alája húzódtak. A kunyhó előtt volt a tűzhely. Krumplistarhonya volt a leggyakoribb eledelük. A kenyeret kikötéskor partmenti falukban vették. A románok legszokottabb étele a szegediektől *pulucka* alakban emlegetett puliszka volt. Olykor főttek még babot is, vagy nyáron szalonnát sütöttek.

Románjaink a lág hátán hoztak még sót, söprűket, facsemetét, fűzfaalmát is. Általában csak Szegedig jöttek, vállalt feladatukat itt elvégezték. Sokszor kerültek szegediek a lágjaikra és vették át tőlük a kormányzást. Ugyanis az első világháború előtt ők eresztették még Bulgáriába is a lápot. Szegedi kereskedők voltak a megbízóik. Az út 7 hétig tartott. Az Aldunáig nem volt baj, itt viszont az átkeléssel sokszor meg kellett küszködniök. Egy alkalommal a Kazán-szorosnál szétverte a szegedi tutajosokat a vihar, csak nehezen tudták a szálfákat összeszedni. E lágokon sokszor szállítottak szegedi talicskát is a balkáni országokba.

A *lág* egyszerűbb, archaikusabb formájában a folyószabályozás előtt a helyi közlekedésnek is hasznos alkalmatossága volt. Ismerték a tápaiak, továbbá a pákászok, halászok is. Ebben az alakjában 2—3 fenyőszálra erősített deszkahidas volt, amelyen átkeltek a limányokon, vadvizeken, kiöntéseken. Ezt a lápot is a *büszke* segítségével kormányozták.

Valami lágjáró alkalmatosság volt a *lajka* is, amelynek már csak nevét ismerjük. Öreg tápaiak emlékezetében él még a *bűrhíd* néven emlegetett lápféle: a nád elhalt, sokszor karvastagságú úszó gyökérzetéből, böngyöléiből összeállott, rárakódó gazzal is vastagodott, víz színén mozgó lág, amely olykor egy embert is fönn tudott tartani. Ennek mozgatása is a büszkével történt.

<sup>10</sup> Tömörkény, I., Bazarózsák. 140.

Pontosan nem tudjuk már, milyen lehetett a nádkévéen való víziközlekedés. Erről a *Szegedi Veszedelem*, Tinódi versezete ad hírt (1552):

Magyarok fő népek mind elszaladának  
Kéve nádon Tiszán sokan által úszának,  
De sok számtalan nép az vízbe burulának.

## Hajózás

A szegedi népnelv *hajósnép* néven a *vízenjárók* társadalmát foglalta össze. Ez azt a tiszai réteget jelentette, amely hajózásból, vízi szállításból élt.

A *hajósgazdák* szállítási vállalkozók, a régi gabonaszállító fahajók tulajdonosai voltak. A hajós mesterséget Tömörkény István *hajózat* néven is hallotta emlegetni.

\*

A FAHAJÓ, ritkább szóval *víziedény* fogadott alkalmazottjainak élén a *kormányos*, hajókormányos állott, aki felelős volt mindenért, ami az útonjáró hajón történt. Általában 3—4 *hajóslégény* szolgált a keze alatt. Ezeket vagy hetibér fejében fogadták, ezért *hetes* néven is emlegették őket, vagy általában egész évadra szegődtek el. Volt *inas is*.

Ritkaságszámba megy az a szegedi kis nyomtatvány, amely Zsótér János hajósemer tollából ered és amely a hajósok munkakörét, emberi magatartását szabályozza.<sup>11</sup>

### I. A kormányos

E szabályzat gazdára, kormányosra, legénységre egyformán kötelező.

1. Ha a hajó gazdája a hajóval nem utazik, köteles rendes, józan, erős legényeket fogadni, akiknek útlevelük is legyen. Káromkodókat fogadni nem szabad.

2. A kormányos jó példát mutasson. Vigyázzon, hogy lopás ne történjék, legényeit tartsa kordába.

3. A kereskedőkkel illendően bánjanak, de ezek is övelük. A be- és kirakodás irányítása a kormányos feladata.

4. A kormányos „a kereskedő uraktól általveendő gabonának illő helyen leendő által-adhatására próbászákot kívánjon és vagy abban, vagy ládában a Gabonát rendesen megmérve a Kereskedő úr által bepecsételtesse, száraz helyen tartsa, és eránta különös gondviseléssel légyen”. A kereskedőnek jogában áll elfuvarozandó jószágá mellé saját emberét állítani, ha méretlen akarná a hajóba berakatni.

5. A kormányos megkívánhatja, hogy amely mértékkel kezdetett a mérés, azzal végig folytatassék és a próbászák mindenkor mérés közben készítettessék és ha lehet, a bevevésnél használt véka a ki- vagy általadásnál is alkalmaztassék. A próbászákot vagy ládát felszakasztani a jószág átadása előtt nem szabad.

6. A császári és királyi sófuvarnak kirakodásánál még főzni való sónak visszatartása is tilalmas. Ha ez előfordulna, ezért nem a gazda, hanem a kormányos felelős, aki legényeivel együtt tartozik a *contrabandalis* büntetést is fizetni. A kormányos a gazdájától kapott útra való pénzzel elszámolni köteles.

7. A vontatókocsis megfogadása a gazda távollétében a kormányos kötelessége, továbbá mindenféle számadás készítése.

### II. A hajóslégénység

1. A legények kötelessége a munkát végezni, mindenre vigyázni.

2. A kormányos távollétében a legénység együttesen felelős.

3. Ha mégis történne lopás, a feljelentő csekély jutalomban részesül, a tolvaj a kárt és a feljelentő jutalmát megtéríteni tartozik, de föl is jelenthető.

<sup>11</sup> Hajósi jó rendviszonos kötelességek és általános rendszabályok. Kiadta Zs. J. (=Zsótér János). Szeged 1842. Grün János betűivel.

4. Ha a kormányost valami baj érné, a legénység egyet válasszon ki a maga köréből helyettes kormányosnak, aki azután a hajót igazgassa, és a felelősséget átvegye. A felelősség egyetemes.

5. Az általában fogadott hajóslegények három nap ünnep nélkül be- és szintén 3 nap ünnep nélkül kirakodni tartoznak. Ha ez akár a kereskedők, akár a hajósgazda késedelmeskedéséből tovább tartana, a gazda minden embernek egy napra általános bérén felül váltói 30 kr, mint Dangubát (l. még 16. o.) fizetni köteles.

6. Útközben az üres hajón levő legénység gazdájának sekély vízben elakadt terhes hajójának megsiftelésére segédkezet köteles nyújtani. Ha általános hajóslegények voltak, a gazda hazaérkezük-kor köteles fáradságukat megfizetni, a hetesek fizetés nélkül tartoznak dolgozni.

7. A kormányos az elfuvarozandó jószágot csak a víz partján tartozik átvenni. Ha azonban a szerződés úgy szól, hogy a jószágot, azaz árut falun vagy pusztán kell átvenni, akkor a gazdatisztek vagy kereskedők megkéretnek, hogy „azon vékához, mellyel a gabona a kocsikra méretik, az első transzporttal a hajóra hasonlót küldenének, hogy ekkép a jószág mennyisége a hajónál is megpróbáltathassék.” A segédkező hajóslegényeknek 30 kr. napszám jár.

8. A hajón külön kiválasztott éjjeli-nappali őr, vagyis *misáj* kötelessége tűzre, vízre vigyázni, a vízhányót tisztán tartani.

9. Ha a hajón dohány, rongy van, a dohányzás tilos. Aki mégis rágyújt, aznapi bérét elveszti.

10. Ha a hajó a víz kicsinysege vagy más okok miatt hetekig nem utazhatnék, akkor a hajósgazda nem hetibért, hanem dangubát fizetni köteles.

11. Ha útközben az általános bér mellett szegődött hajós siftelni kénytelen, akkor annak a gazda napszámot fizetni köteles. Ha a hajót valami baj éri, és a hajósok éjjel is dolgozni kénytelenek: ezt a külön munkát a gazda megfizeti, de joggal kívánja meg, hogy az efféle munkában mindenki iparkodjék.

12. A hetes legények a hetibértükbe eső időben kötelesek gazdájuk dolgát végezni, így rakodni.

13. Ha a hajót veszedelem éri, vagy elsüllyed, a kormányos ezt a legközelebbi előljárásnál elenteni köteles és a biztosító társaság „ügyviselőjét” kihívni.

A nagyobb fahajókhoz hozzátartozott a vontatólovak szállítására a *dereglye* lovasdereglye, továbbá két ladik. Egyik a köteleknek, a másik kettő meg személyszállításhoz. A dereglyén helyezkedtek el a *fuharosok*, vagyis az evezősök, akik lefelé hajtották a hajót. A dereglye medrében végig rudak voltak keresztbe téve, amelyeket az evezéshez használtak. „Ezek — írja Kovács<sup>12</sup> — az evezéshez lábtámaszok vagy rugók. Az oldalon egy homorú lyuk, vagyis e támrudak végeinek beerősítéséhez rugófészkek”. Amikor a hajóvontató lovakat a dereglyén átszállítják a túlsó partra, akkor *átszaldomozzák*, Tömörkénytől megörökített más szóval *átvádolják*<sup>13</sup> őket. Maga a művelet: *szaldom*. A hajóról nem hiányzott a *körte*, *körtve* néven emlegetett fakolonc sem, amely hosszú, erős zsinag végére volt kötve. Arra szolgált, hogy amikor a hajót lefelé mentében a partra kellett húzatni, akkor a körtét a zsinaggal, illetőleg ennek a végére kötött kötél, *dobókötel* segítségével kidobják a partonállóknak<sup>14</sup>.

Ha a hajót csak vasmacskával állították meg, vagyis nem történt rendes parti kikötés, akkor csak *kimacskáztak*. Ilyenkor Tömörkény hallomása szerint régebben nem kellett érte *karópéz* néven emlegetett partdíjat fizetni.

A Városban mindig *orral a víz ellen* szoktak kikötni.<sup>15</sup>

Föl is hajózunk, lē is hajózunk,  
Ha löhet rúzsám, nálad maradunk.

mondja a régi szegedi hajósnóta. *Lēhajózni* hajósaink szóhasználata szerint délre, a Tisza folyásának irányába, *főhajózni* pedig északra, a folyás ellenében való haladást jelent.

\*

<sup>12</sup> Kovács 254.

<sup>13</sup> Tömörkény I., A Szent Mihály a jégben. 358.

<sup>14</sup> Uo. 141.

<sup>15</sup> Vizenjárók és kétkezi munkások. 18. (Továbbiakban: Vizenjárók).

A HAJÓVONTATÁS jellemzésében majdnem egészen Tömörkény István rajzaira és Juhász Antal forrás értékű kutatásaira támaszkodunk. A magunk hozzáadásai, ki-egészítései nem jelentősek.

A hajóhúzó leginkább szegénysorsú deszki, valamikor még szőregi szerb gazdák köréből kerültek ki. A hagyomány talán még a tiszai és marosi határörvidék szerb grancsárjainak szállítási kötelezettségeiből polgárosult.

A fogadás vagy kint a parton, vagy a Klauzál téri Európa-kávéház előtt történt. Ez volt a szegedi szappanfőzők, disznóvágók, kupecok, hajósgazdák Víz utáni találkozó helye. A szerbek kocsijukkal az újszegedi parton, a két híd között, a mostani *Odessza* területén állapodtak meg, ahol valamikor hatalmas hajóépítő, továbbá fűrésztelepek voltak. E várakozó helynek *dángubaplace* volt a szakmai neve. Így megtakarították a hídvámot, ha esetleg nem tudtak elszegődni.

Az egyezkedés a hajósgazda és a *kaparás*, vagyis a kocsisok bizalmi embere között régebben csak egy-egy alkalomra, vontatásra, lovanként történt. A fele járandóságot foglalóul előre kifizették. A szerbek már tudták, hogy melyik hajó hány lovas, azaz hány ló kell az *egésztehör*, *féltehör*, illetőleg a búza, fa, só, esetleg csak az üres hajó vontatásához. A két világháború között már előfordult az is, hogy a gazda és a kocsis ember egész esztendőre megegyezett egymással.<sup>16</sup>

Mint főleg Juhász Antal kutatásaiból tudjuk, az üres buzáshajó vontatásához 10—14 ló kellett. Megterhelve 24—30 ló vontatta. Úgy emlékeznek rá, hogy egy kukoricával megrakott hajót Pancsováról Szolnokra 24 lóval húztak. A vontató lovak száma a Tisza vízállásától is függött, áradás vagyis *nagyvíz* idején több lóra volt szükség, mint *kisvíz*, azaz alacsony vízállás, *nyári meder* mellett. Érthető tehát, hogy a legtöbbször 3—4, esetleg 6—8 lovas gazdáknak össze kellett fogniuk, társulniuk kellett a munkához. A társult gazdák *cimbora* néven emlegették egymást.

A vontatók, szokottabban *kocsisok* a gabonáshajókra a két híd között *fogtak rá*. Itt volt ugyanis a *rakodás*. Embereink kocsijukat szétszedték és a hajó valamelyik hambárjába rakták. Tetejetlen hajónál a kocsit egészében a vízhányóra, esetleg két lefektetett járódeszkára tolták rá.

Szerszámaikról szólva a hajó *sleppszál* néven is emlegetett vontatókötelét a hajó felszereléséhez tartozó rúdra, illetőleg erős, *rúdlánc* vagy *láncrúd* névvel jelölt láncra kapcsolták rá, amelyet a két világháború között drótkötél váltott föl. Hosszúsága a lovak számától függött. Erre még visszatérünk. A rúd helye a *viceszentős* néven is emlegetett szerszámraktár volt.

A rúdhöz, rúdlánchoz két oldalt, egymástól mintegy 2 m távolságra a *pajzer* néven emlegetett vékonyabb láncok kapcsolódtak. Végükre fából készült, később vasból kovácsolt *pajzerpöcök* volt erősítve. Ezekre csatolták rá a hámokat. A rúd végén levő nagy fapöcök volt a *drúmó*. Erre hurkolták a *tolnai csat*, vagyis a kötél megkötésének sajátos: biztosan tartó, könnyen oldható formája segítségével a hajóról a partra nyúló vontatókötelet, amelyet *lovaskötél* néven is emlegettek.

A vontatókötél hosszúsága a körülményektől függött. Volt, hogy csak 80—100 m, máskor azonban 200—250 m hosszúra kellett eresztetni. Különösen akkor, ha a folyó áradni kezdett és a cukk messzebb, a töltés felé kényszerült vontatni, a hajó viszont természetesen még a vízben, és pedig a *nyári mederben* haladt. Máskor azért kellett hosszúra eresztetni, mert a folyóban keletkezett zátonyt, porondot kellett kikerülnie. Utána természetesen *beszödték*, vagyis rövidebbre fogták a kötelet. Ez úgy történt, hogy a hajós vagy a kurtulás odaszólt a kocsisoknak: *szólliad mög a lovakat!* Közéjük csaptak, a hajójárás meggyorsult. Utána a cukk lelassított, és a hajósok a meg-

<sup>16</sup> Bazsarózsák. 172.



lazult kötél hosszából 10—15 méternyit fölszedtek a bakra. A rövid kötél különben kevésbé akadt el a parti bokrokban.

A *hám*, *kendőrhám* a szerbek kezemunkája volt. Varrásához a *lajtánt* néven emlegetett vastagabb cérnát használták. A ló szügyére feszülő széles gurti felső felét kipárnázták, hogy a jószág bőrét ne dörzsölje föl. A hám végéről elágazó két istrángot a hámfára hurkolták. A hámfa közepére volt erősítve a *perec*: 55—60 cm hosszú kötélgúzs, amelynek másik végét a pajzerpöcökre akasztották. A hámot így veszély idején gyorsan le lehetett akasztani a pajzerokról és a lovakat könnyebben menthették.

A hajóra úgy fogtak rá, hogy a vontatókötelet és rudat a hajósok ladikon kivitték a partra. A rúd elejére csak egy lovat fogtak. Ez volt a *prědnyák* vagy *vezérlő*. Utána minden pajzerhoz egy lovat fogtak. Párosával húzták, de a rúdlánc természetesen elválasztotta őket. A legvégén, a part felőli oldalon haladt a *kurtulás* néven emlegetett egyetlen, de erős ló. A *prednyák*, vagyis a *cukk* vezetője ügyes, tapasztalt ló volt, amelynek már ostor sem kellett, szóból értett. A *cukk* jelentette a vontató lovakat, de a kocsisokat is a lovakkal együtt, végül magát a teljes szállítmányt is, hajósokkal, kocsisokkal, lovakkal.

Annak a hajóhoz tartozó fiatalabb, kezdő embernek is, aki a partmenti fákba, bokrokba esetleg fölakadó vontatókötelet kezében csáklával vagy valami villaféllével szabaddá tette, átemelte, *kurtázta*, szintén *kurtulás* volt a neve, hiszen a *kurtulás-ló* nyomában járt.

Az elmondottakból kitűnik, hogy leginkább páros számú lóval vontattak. Ha páratlannal dolgoztak, akkor két lovat fogtak *kurtulás*nak. 14 lovon fölül *cukk*ban már szükséges is volt a 2—3 *kurtulás* ló, hogy a hajó vonzóerejét kiegyenlítsék. Kisebb üreshajót 3 lóval vontattak: 2 volt elől, 1 pedig hátul.

Miután a lovakat befogták, egy kocsis a hajóra kiáltott: *kész a ló!* Erre a hajósok elcsapták a tartóköteleket, föl húzták a parton heverő, kikötésre szolgáló kukázómacskát, amelyet *anyamacska* néven is emlegettek. A vontatás megindult. Előtte azonban előrelátásból a *prednyák*ot jobbra-balra vezetgették, természetesen az egész *cukk* ló is együtt mozgott vele. Csak azután húzták meg a hajókat. Ellenkező esetben ugyanis a hirtelen nekirugaszkodó lovak a kötelet könnyen elszakíthatták volna.

A *cukk* a *ficsórjárás*, *ficsúrjárás*, *lójárás*, *cukkjárás* néven emlegetett hajóvontató úton haladt. Ennek érdekében a folyó vontatásra alkalmas partján 15—20 m szélességben minden bokrot, fát kivágtak, és megtiltották, hogy ezeket beültessék. Ha ezen, rendesen ártéri földrészeket a tilalom ellenére mégis bevetették, az okozott kárért a hajósokat nem lehetett felelősségre vonni. A *ficsórjárás* karbantartása egyébként a folyammérnökség szolgálatában álló *víz mestör* feladata volt.

Ha a zátonyt a *ficsórjárás* felőli oldalon akarták elkerülni, a kocsisoknak ezt kiáltották: *hahó, nyúcsadd a kötelet!* Ilyenkor az egész *cukk* a part felé húzott.

Ha a *ficsórjárást* elöntötte a víz, a kocsisok lóra ülve dolgoztak tovább.

A kocsisok vontatás alatt gyalog hajtották, irányították hosszú *kendőrustor* segítségével a lovakat. Ha két kocsis volt, akkor az egyik a *prednyák* mellett haladt. Ez volt a *rajder*. Ide fiatal gyerek is megfelelt, ha a ló már betanult. Tömörkény egyik legmegragadóbb novellája éppen egy ilyen szerb fiúcskáról szól.<sup>17</sup> A másik kocsis a *cukk* végén ment. Csak akkor ültek lóra, ha a *ficsórjárást* elöntötte a víz, vagy bokros, vesszős helyen kellett áthaladniuk. Kisebb *cukk*nál a kocsis az utolsó víz felőli lóra ült, amelynek ilyenkor *nyergős* volt a neve. Innen könnyen lehetett minden lovat biztatni, kormányozni.

<sup>17</sup> Uo. 18.

Szerb kocsisaink magyar szavakkal irányították lovaikat. Ha a víz felé kellett őket terelni: *Dunára te*, ha a part felé: *kíjebb* volt a hajtószavuk.

A vontatást hátráltatták a Tiszába torkolló kisebb, hajósainktól *fok* névvel illetett vadvízvezető árkok, csatornák. Ilyen helyeken *möghajlózta*k a lovakat: a hajó lendületbe jött, a lovakat közben lekapcsolták a rúdról és átúszattak velük az árkon, majd mindjárt megint ráfogtak.

Olykor a víz erős sodrása vagy más akadály miatt át kellett váltani a másik partra. Ennek a művetnek *szaldom* volt a neve. Így már a Marostoroknál *szaldomozni*, másként — Tömörkény hallomása szerint — *vádolni* kellett. A hajókormányos hujántott a kocsisoknak: *hé, szólidm mög a lovakat!* Vagy: *hajtsd mög szaldomra!* A kocsisok erre *haj ló, haj ló* kiáltással és ostorcsapásokkal biztatták a cukkot a gyorsabb haladásra. Ilyenkor a hajókötel úgy megfeszül, mint hasonlatuk szerint a *citulahúr*. A kormányos *huja* szava a megállást jelentette.

A kanyarulatoknál, sodrásoknál képződött limányokon a kormányos tapasztalata, rátermettsége segítette át a cukkot.

Nagyvíznél a kormányos sokszor leküldött a hajóról néhány embert, hogy a parton a máshol jellemzett különleges rúd, a *büszke* segítségével kötélen tartsák a hajót, nehogy az ár elsodorja és a lovakat is a vízbe rántsá.

Kompjárásnál a révész leeresztette a súlyos kompkötelet a víz mélyére, amíg a hajó át nem haladt fölötte.

Gondot okozott a vízimalmok kikerülése is, hiszen ezeket ritkán horgonyozták le vasmacskával. Általánosabb volt, hogy erős kötelekkel kikötötték valami partmenti fához, levert karóhoz.

A vontatók a kötelet lekapcsolták a rúdról, a kormányos pedig a *timony* segítségével a túlsó partra irányította a hajót, mire *lëmacskáztak*, vagyis partra vitték az anyamacskát.

Emlékeznek arra is, hogy valamikor a kurtulás-ember karddal vágta el a drúmó mögött a megfeszült hajókötelet. Ilyenkor a hajósok a kötel alá eveztek és beszédtek a ladikjukba.

A gabonáshajók víz felőli oldalánál úszott a *lovasdereglye*. Akkorára szabták, hogy annyi ló férjen el rajta, amennyire a hajónak nagyvíz mellett szüksége volt. A szaldomozásnál ezen szállították át őket. A lovakat egyébként pallódeszkán vezették a dereglyére, ahol egy irányban, de váltakozva fejjel és farral állították őket. Az evezés itt a hajósok dolga volt. A másik parton most már megindulhatott a már jellemzett módon a vontatás. A befogásnál természetesen ügyeltek arra, hogy a *Dunárú* fogott lovak most is a víz felől kerüljenek.

Századunk elejétől fogva a lovasdereglye már sokszor hiányzott. Ilyenkor a lovakat *besződték* a hajóra, az elsőbasra, majd a hajósok a vontatókötelet ladikon átvitték a túlsó partra és ennek segítségével húzták át a hajót.

Olykor a lovak átúsztatására is sor került. A vontatók ladikban eveztek át. Egyikük a prednyákat kötőfékjénél fogta, a többi ló pedig úszott a nyomában.

Áradás idején a víz kedvezőbb sodrása miatt a hajó az ártéren haladt. Nem vontattak, hanem csuklyával, kukázással, a Juhász Antaltól bővebben jellemzett járgánnyal próbálták előre segíteni. Ez a hajósok munkája volt, a kocsisok nem vettek részt benne. Szerbjeink egyébként az emberi erővel való hajóvontatásra sem vállalkoztak.

Maga a vontatás naponta 12—14 órán át folyt. Ha cimborák társultak, akkor munkájuk megoszlott. Egyik részük vontatott, másik részük, leginkább az örege pedig *abrakos* volt. Erre tartozott a főzés, a lovak ellátása, továbbá az éjszakai őrködés. Utána a hajón joga volt egy kis nappali alváshoz.

Hajnali 3—4 óra tájban keltek, mindjárt indultak. Reggel 7 óra körül megálltak frustokolni, előfordult azonban — ha sietni kellett —, hogy vontatás közben falatozták a kenyeret és szalonnát. Az ebéd a hajón főtt, és pedig tetejetlen hajón a gulibában, tetejesen pedig a csárdában. Az abrakos együtt főzött a hajósokkal, de külön kosztos voltak. Legtöbbször paprikáskrumpli, krumplistarhonya, hal volt az ebéd, de a frissen főzött vacsora is. Amíg ebéd után a kocsisok kissé lepihentek, az abrakos a lovakat látta el.

A lovakat a *zabló* néven emlegetett, négy leszúrható vaskaróra — neve *zablókaró* — négy sarkánál fogva kifeszített kendervászonból etették. Egy zablóból egyszerre általában 8 ló evett: 3—3 a hosszabbik oldalán, 1—1 pedig a két végén. Ha még több lóval is vontattak, akkor a zablókat egymás mellé helyezték el. Úgy tartották, hogy a vontató ló abrakolásához jobb volt a zab, mint a kukorica. Ha *mező* adódott, akkor legeltették őket.

Éjjel nem vontattak, legföljebb holdvilágnál. Nyáron jó időben a kocsisok a parton éjszakáztak, esős, hűvös időben azonban a hajóra húzódtak. A benyűgözött vagy partmenti fához kötött lovakra az abrakos vigyázott. Rossz időben födelet kerestek nekik is útbaeső ismerős falusi gazdáknál. Előfordult nemcsak ereszkedés, hanem vontatás közben is, hogy *szelet hevertek*, vagyis a heves ellenszél miatt vesztegelni voltak kénytelenek.

„A szél kitudhatatlan — elmélkedik Tömörkény<sup>18</sup> — és formájában sohasem egy. Néha mérges, néha csöndes, és egymástól még abban is különbözik, hogy mely tájról van az érkezése... Ettől pedig függ a hajó sorsa, meg mindazoké, akik a hajón vannak.”

„A hajó — írja máshol — ha megrakják fával, még a tetejére is tesznek, nagy szelet fog, nagy oldalszélben nem mehet, mert a parthoz verődik, nem tehet hát mást, mint hogy kiköt és hever addig, amíg a szél mérge alább hagy.”<sup>19</sup>

A *szélheverés* nem szokott unalmasan folyni. A legénység vagy bemegy a kormányos lakásába, a csárdába, vagy pedig, ... van a hajó orrában egy kis fülke, a bas, hát ott tartózkodnak. Pár literes kis hordó mindig van a hajón, összehányanak némi pénzt borra, egy legény elmegy a hordóval a faluba érte s visszajöven, citeraszó mellett töltik az időt. Ritka ... hajó, amelyen citera ne volna. A nótákat tollal verik ki rajta, régi szomorú dalaikat búsan zengi a rézhúr:

*Csináltatsz-é rózsám diófakoporsót?  
Csináltatok, csináltatok márványkőkoporsót.  
Megismeresz-é engem három leány előtt?  
Megismerlek, megismertek egész világ előtt...”*<sup>20</sup>

A szélheverés, teherre várás vagy más akadály miatt való kényszerű várakozást *dánguba*, másként *dángova*, röviden *dángó* néven is emlegették. Ha tétlenül, dologtalanul tölti az időt, akkor nemcsak a vizenjáró, hanem más szegedi szegényember is *dángubáz, dängová*z.

A *dánguba* azonban nemcsak a vesztegelést jelentette, hanem a csökkentett napszámot is.

\*

A *hajózat* akkor indult meg, amikor a jég már *mögindult*, majd az *üdő kinyílt*, amikor Úszögös Szent Péter már *főszö*ndte a csóvát.

A vontatás eltartott novemberig, decemberig. Ha késő ősszel, korán befagyott a Tisza és bennrekedt a hajó, akkor a kocsisok a hajókormányostól igazoló írást kaptak, és hazafordultak. Ilyenkor is joguk volt a teljes bérhez, amit a hajósgazda ki is

<sup>18</sup> Vizenjárók. 25.

<sup>19</sup> Förgeteg János. 81.

<sup>20</sup> Munkák és napok. 360.

fizetett nekik. A bér elosztása a cimborák között mindig a lovak száma szerint történt.

Szerb vontatóink öltözete házilag szőtt daróckabát és darócnadrág volt. Hideg időben bekecsket, melledzőt is viseltek. A lábukon bocskor volt. Nyári öltözetük: ing, gaty, festőköötő, szalmakalap, bocskor.

Vontatóink olykor nagy utakat is megtettek, erről azonban a hajósok életénél esik szó. A gabonáshajó mellett szerbjeink vontattak homokoshajót, kofahajót, kotróhajót, a Tiszán leúsztatott és a Maroson Makóra irányított tutajt, sleppet, helyi forgalomban pedig tiszai fürdőket, regattaházakat is. Ha vontatás nem akadt, akkor alkalmi kocsként iparosok portékáival vásárookra mentek. Máshol még beszélünk erről is.

\*

Az emberrel való kötelező hajóvontatás 1777-ben lépett életbe, mint a szabadságvesztéssel járó büntetés súlyosbítására szolgáló közmunka legszigorúbb fajtája. II. József a törvényt tovább fejlesztette, mert 1783-ban beutazván Magyarországot, látta, hogy a vízi szállítás különösen ár ellenében mekkora küszködéssel jár. Ezért még ebben az esztendőben elrendelte, hogy a hajók vontatására rabok alkalmazandók, és Szegeden, Zimonyban, Bródban, Gradiskán és Sziszekén 50—50 rab számára tömlőcökről kell gondoskodni. Őrzésüket a határőrvidéki ezredekre bízta. József a halálbüntetést is eltörölte, és helyette elrettentésül az életfogytig elítélt raboknak hajóvontatásra alkalmazását rendelte el. A szegedi *fenyőtőház* 1831-ig állott fenn.

E *lajmás* néven emlegetett rabok itt Szegeden rendesen sóhajókat vontattak. Emellett hámban a hátukra vetve cipelték föl-le a meredek parton a nehéz sókockákat.

Életüknek hiteles szemléleten alapuló, irodalmi igényű leírását olvashatjuk egy szegedi írónak, Somogyi Elek (1742—1805) minoritának verses művében:

Oh, melly nyomorultak! kiknek nyakán s lábán  
Tsörög a kemény lántz nagy vas karikában,  
Borotválva fejek vannak nagy munkában,  
Mellyére reszket testek, az Hajó-húzásban.

A Tisza vizébe nyakig is bé-mennek,  
Kik húzásban restek, páltzákkal veretnek,  
Halálnál is sokkal keservessebb éltek,  
Nagy vakság dolgoztok, kik ettől nem féltek.<sup>21</sup>

A *lajmás* szó eredete, etimológiája egyelőre ismeretlen. Megemlítjük még, hogy a szegedi tájszólásban a sóhordó embernek megjelölésére *számár*, *lukmájér* régi elnevezések is jártak.<sup>22</sup> Dugonics Andrásnál olvassuk: *A Szegedi Só-háznál máiglan is Szamaraknak nevezik azokat az embereket, akik hátokon az egymázsás kő-sót a Mázsálóra hordgyák.*<sup>23</sup> A *lukmájér* szót Czimer Károly említi, hogy „eltűntek a német hivatalos nyelvet 1867-ig használt sóházhoz tartozó sóhordó *lajmások* és *lukmájérok*.”

Az emberi erőnek kihasználása a lóvontatással párhuzamosan egészen századunkig fennmaradt. Idős hajósok — írja Juhász Antal — még emlékeznek arra, hogy nagy áradás idején, amikor lovakkal nem boldogulhattak, emberi erővel vontattak. A gyalogos vontatók ilyenkor a töltésen haladtak. Mondják, hogy Apátfalváig teher nélkül két nap alatt értek föl a Maroson.

<sup>21</sup> S. E., Sapientia, barát-tántz, mellyre minden férfiak és aszszony-rendek hivatalosak. Pest 1794.

<sup>22</sup> Bálint S., Lajmás, számár, lukmájér. Nyr. 1957, 323.

<sup>23</sup> Etelka I, 284.



Emberi erővel történt a vontatás más módja, a *kukázás*. Erre akkor került sor, amikor a Tisza elöntötte a *ficsorjárás* néven már emlegetett hajóvontató utat. Ilyenkor összekötözték a hajón található köteleket, végére vasmacskát erősítettek, és ladikon föleveztek velük olyan távolságra, ameddig a kötél elért. A macskát parthoz közel eső részen kivetették. A köteleket visszavitték a hajóra, átvetették az őrfán, és magukat fogták be. Rákapcsolták hámjukat, majd a kukajárón az előrehaladás irányával hátvást lépegetve, mintegy kinyomták maguk alól a hajót. A kukajáró végére érve, a hámot kiakasztották a húzókötélből és ismét az őrfa mellett *fogtak rá*. Így a hajó lassan felhaladt az előre kivetett vasmacskáig. A kukázáshoz külön embereket kellett fogadni, mert a hajó népe ezt a nehéz munkát nem tudta volna egymagában elvégezni.

A régi fahajó vízfolyás ellen való vontatásának sajátos eszköze volt a *gugora*, alakváltozatai szerint *kukora*, *gugara*, *kobora*, *cigánytekerő*, *száraztekerő*, *szárazgugora* (csak parton használatos), újabb tápai *ganspil*, *gaspir* (komphúzásnál), amelyet a tápai kompközlekedésnél szinte napjainkig használtak. Nátly József így határozza meg: „*gugora*, vagy *kukora* (axis in peritrochio verticalis). *Gugorával tekerik vízből a malmot, hajót, sat. Ugyanazzal toronyba a harangokat. Kétféle: fennálló és fekvő... Voltaképpen hengercsiga, amelynek segítségével közelebb húzzák a kompot, hajót a parthoz.*”

Másik, máig emlegetett és sokáig használatos fajtája volt a *járgány*, amely Nátly szerint „*azon fekvő gugora, mellyel a hajókról vetett matska föltekertetik.*” A járgány Kovács János tanúsága szerint<sup>24</sup> a hajóorr és a tetőzet közötti részen foglalt helyet és a vasmacska hátsó végét tartó kötél volt ráerősítve. „*Gyakran — mondja — e járgánnyal hajtatik a hajó az ide-oda való kikötésnél följebb vagy lejjebb.*”

A gugorának régebbi fajtája a *dobosgugora*. Függőleges, földbe erősített tengelyének *gugoraoszlop* a neve. Ennek *dob* néven emlegetett, csőre emlékeztető facsigájára csavarodott a kötél. Mozgatására olykor a *gugorarúd*, *hajtórúd* is szolgál. Miután kint a szárazon verik a földbe, *száraztekerő*, *szárazgugora* néven is emlegették.

A gugorázásra csak ott került sor, ahol a fahajót nem lehetett lóval vontatni. Nem volt a parton olyan alkalmas hely, ahol húzhattak volna.

„Például — írja Tömörkény<sup>25</sup> — a part mocsaras vagy agyagos, vagy meredek. Máshol ismét szirtes. Más esetben van néhol olyan ereje a víznek, hogy az árral semmi módon sem bírnak. Ismét más eset, hogy oly messze van a part attól a mély víztől, ahol a hajót a kormányos eresztetheti, hogy a távolságot nem futja a vontatókötél...”

Szükséges ilyenkor csolnakkal előmenni a hajó orrához. Onnan a nagy láncos vasmacskát a csolnakba eresztik, amely nehéz súlyától csaknem fölbillen. Ezután azt vinni előre, jó előre, ameddig a kötél engedi. Akkor nekiáll mind és kilökik a ladikból. Lezuhan a vízbe a macska, az emberek pedig mennek vissza a hajóra a kötéllal, hogy megkezdjék a gugorázást.

Minden hajó orrában, mindjárt a bőgő mögött áll egy deréknyi vastag, derékig érő oszlop, ... Ez a gugora. A fejin egy rúd jár keresztül. Hogy a macskától hozott kötél végét rákötötték a gugorára, keresztül dugják rajta a rudat, s mindenki belekapaszkodik. Hajtják. Lassan, csikorogva forog a gugora, s amint tekerődzik rá a kötél, halad előre a hajó. ... Magamagát hajtja így föl a hajó egész odáig, ahol a macska el van vetve. De itt megint nincsen pihenés. Megint ladikba kell ug-rani, hogy hasonló módon, miként az előbb, vigyék előre a másik vasmacskát. El is viszik, levetik, és visszahozván a kötelét, most az kerül a gugorára.”

Hajósaink messze vizeket megjártak. A Tizán Szegedtől Szolnokig és amikor a vízállás megengedte, Tokajig, a Maroson Nagylakig, néha Aradig, a Körösön Gyomáig hajóztak. A gabonaszállítást a Tizán, Dunán, Száván át Sziszekig, Károlyvárosig, a Dunán Pest, Győr, néha Bécs, sőt Regensburg városáig bonyolították le. Ellenkező

<sup>24</sup> Kovács 258.

<sup>25</sup> Vizenjárók 36; Ért. 1906, 197.

irányban a Fekete-tengerig is eljutottak. Visszajövet Piskén mészkövet rakodtak, amelyet idehaza égettek ki. Szobróll kövezőanyagot hoztak. A Szávát járó hajók sóterhüket lerakva, a horvát erdők kitűnő cserfájával tértek haza, amelyre a tímárok-nak, szűcsöknek volt szükségük. Nem feledkeztek meg azonban a tengeren túli fűszerekről sem.

A leghíresebb szegedi hajós kétségtelenül a felsővárosi Ábrahám József, a híres Zsótér János hajósgazda veje volt.<sup>26</sup> 1833 tavaszán, 24 éves korában nyolc szegedi hajóslegényével először kelt át megrakott hajójával a szirtektől, szűkületektől, sebes folyásától megközelíthetetlennek tartott, még szabályozatlan Vaskapu-szoroson és épségben eljutott rendeltetési helyére, Galac városába. A bravúros út híre bejárta az egész európai sajtót.

Ábrahám a szabadságharc alatt a kormány felszólítására szegedi hajósokból, superokból, halászbokból és vízimolnárokból csajkás századot szervezett, amelynek ő lett a századosa. Amikor a Maros Deszknél átszakította a töltést, Ábrahám a maga századával és a felsővárosi 5. nemzetőr századdal új cölöptöltést készített és ezzel a katasztrófával fenyegető árvizet elhárította.

Napjainkban, a tehergépkocsik világában már alig tudjuk elképzelni, hogy a Város gőzhajóforgalma századunk elején, de még a két világháború között is milyen élénk volt.

„A hajókon — örökíti meg Tömörkény<sup>27</sup> — repkedve lobognak a zászlók, magyarok, osztrákok, horvátok, bajorok, rácok, oláhok. Ennek megfelelő különféle hallatszanak. Mindenféle árukat raknak a partra, másokat hordanak be a hajókba azok az atléták, akiknek a karjából meg a lábuk szára vastaghúsából úgy áll az izom, mint a hajókötel és akik közönségesen zsákolóknak neveztetnek.”

Mi is láttunk elvéte még görög, olasz, francia, holland hajókat is.



A KOMP, régi kihalt nevén *hidas* szolgált embernek, jószágnak, kocsinak a Tiszán való átszállítására.

A Tisza szegedi szakaszán a szabályozás előtt három komp közlekedett: Tápén, Fehérpartnál és Röske alatt. A kilencvenes évek óta már csak a tápai közlekedett, majd 1960 tájától pontonhíd szolgált itt is átkelőül.

Az 1522. évi egyházi tizedjegyzék hétszer előforduló *Révész* neve nyilván igazolja a szegedi táj kompátkelésének régi virágzását. A tápai kompnak 1724-ben 191 forint 69 dénár, a Wodianer-ház (Roosewelt tér 14.) és a vakok újszegedi intézete között közlekedő palánki kompnak (traiectus) pedig 1010 forint volt a jövedelme.<sup>28</sup> Tudunk arról is, hogy Felsővároson is járt kisebb komp. A városi kompokat még a XVIII. század folyamán a *hajóhíd* váltotta föl.

A kompnak hajóácsok, elsősorban tápaiak voltak a mesterei. Tölgyfából, tölgydeszkából *varrták* össze, amelyeket régebben gőzöléssel, majd hévérral való türelmes görbítéssel szoktak kellőre hajlítani. A deszkákat a bordázathoz erős vasszögekkel

<sup>26</sup> Reizner III, 484, 485; A vaskapu első szegedi hajósa. SzN 1899, 259. sz. Péter L., A Vaskapu szegedi hőse. Délm. 1970, 97. sz.

<sup>27</sup> Bazsarózsák 76.

<sup>28</sup> Reizner III, 123.

szögezték. Szerszámuk a *tërka*, vagyis szögverő kalapács. A deszkaközök közé mohába ágyazva a *színvessző*, *színléc*, öregek ajkán a *varóléc*, vagyis vékonyra hasított hosszú favessző került, amelyet az *iszkába* segítségével erősítettek a deszkához. Egy komp elkészítése 6—7 embernek 20 heti munkájába került. A kompnak volt *óra* és *fara*, aszerint, hogy melyik végével haladt előre. Két végén volt a *kapu*, *sorompó*, vagyis kitártható, elzárható rúd a kiesés elhárítására. Régebben a *lánckapu*, vagyis sorompó gyanánt használatos hosszú lánc is járta. A partról a kompra a *hidas*: szakadék áthidalására szolgáló deszkaszerkezet vezetett, amelynek kellő magasságát a *körömfá*, vagyis a hidas alatt 2—4 db vastag, vízben keresztbe tett ászokszerű falap szabályozta, tartotta.

A komp kikötő helyének *ré*, a hozzá vezető, partba vájt lejáratnak *réásás*, *réjárás* volt a neve. A kompot legényeivel a *révész*, ritkább nevén *kompmestör*, *kompgazda*, *régazda* kezelte, aki a víz mellett a *réházban* lakott. A viteldíjnak *rébér* volt a neve.

A kompot valamikor *dalladzók* segítségével húzták át a túlsó partra. Ott voltak rajta a *mentővezők* is, ha a kötélen menetközben el talált volna szakadni. Emberemlékezet óta a két parton levő, szembenálló *galambfához*, vagyis az anyakötél magasságát a víz állása szerint szabályozó oszlophoz erősített *kompkötél*, másként *anyakötél*, *cigánykötél* segítségével történt az áthúzás. Az anyakötél — amelynek egyik tartozéka a *csigáskötél*, *csigáslánc*, röviden *csigás* — a komp oldalához szerelt *görgőcsigán*, Tömörkény szerint *kompcsigán* mozgott.<sup>29</sup> Ezen húzogatták kézi erővel a révészek és a komp férfitasai a kötelet. Először a csigáslánccal felhúzták a kompot az anyakötélig. Ezután az anyakötelet beakasztották a görgőcsigára, majd előre kapaszkodó mozdulatokkal húzták az anyakötelet. Ezt a munkát rendszeren azok a férfiak végezték, akik kocsival szállottak a kompra, tehát a gyalogosok, nők nem. Az anyakötél szerepét a partok felé közeledve a *lóggóskötél* vette át: a görgőcsigáról leakasztották az anyakötelet és ezt a *lóggóst* akasztották a helyébe. A parttól távolodva a lógóskötél a komp farát tartotta mindaddig, amíg a csigáskötelet hátra nem vitték. Ekkor a lógóst levették a görgőcsigáról és kidobták a vízbe. Annak a gúzsna, amelylyel a lógóskötelet az anyakötélhez erősítették, *pofa*, *pofavas* volt a neve.

A komp fölszereléséhez hozzátartozott régebben a partba vert *gugora*, azaz sajtós csigaszerkezet is, amelyről bővebben a hajózásnál szoltunk. A *jégvető* erős fenyőszál volt, amelyet védelmiül a telelő komp mellé fektettek. Hasonló célt szolgált a régi fahídnál a *jégvágó* is: a híd lábai elé alkalmazott rézsútos, vassal kivert állvány, amely arra szolgált, hogy a jeget zajlás közben elvágja, az tehát ne rontsa a hídlábat.<sup>30</sup>

Tömörkény a század legelején találó képet rajzol a *kompjáró* életéről.<sup>31</sup>

„Sok kocsi áll már a rév előtt. Mind üres, előttük apró lovak, most mennek át búzakereszteket hazahozni...”

Most itt a rében vidámak az emberek, és tréfákat kiabálnak át egyik kocsiról a másikra. Ráérnek, mert a komp a túlsó oldalon van, onnan hozza a kereszttel megrakott kocsikat: időbe kerül, míg átér... A révek és a kompok abból az időből valók, amidőn nem volt még olyan túlságosan nagy a sietség. A kompon... évszázadok alatt alig is változott ... valami. Talán: hogy drótkötélen jár, és a drótkötélen rézsúga szalad ama facsiga helyett, amit régente görgőkutyának neveztek. Amúgy megmaradt mindenben a régi széles és lapos víziedény, amely kilenc-tíz terhes kocsival átmegy a vízen...

Lassan átér a komp, s kapaszkodnak belőle kifelé a kocsik. Az apró lovakon ugyancsak suhog az ostor. Feleúton, ha csak egy is elakadna, s visszafelé szaladna a lejtőn, baj lehetne, mert bele-szaladna a másikba...

<sup>29</sup> Tömörkény kéziratos szójegyzékéből.

<sup>30</sup> Az anyagot Lele József és Molnár Imre segítségével gyűjtöttük.

<sup>31</sup> Új bor idején. 258.; más egykorú színes leírás Cserzy M., Kint a pusztán. Szeged 1899. 207.

Mi következünk. A kocsik csörömpölve, dobogva haladnak bele a kompbba, amely újból megindul a másik part felé.

No húzni a kötelet! — invitálják egymást, pedig elég egy-két kar, mert a rézsút álló kompot maga a víz viszi át a tulsó oldalra...”

A tiszántúli, bánáti földjeikbe iparkodó gyalogos alsóvárosiakat mezei munkák idején bizonyos összegért a *ladikos* vitte-hozta a Boszorkányszigettől kissé északra. Ez a *ladikjárás* néven emlegetett járat 1875-ben<sup>32</sup> indult meg, amikor a folyószabályozás után ezeket az ármentesített földeket a Város bérbeadta. Ez egyúttal Újszeged kertészeti kultúrájának megindulását is jelzi.

A *ladikjárás* régebbi tápai módja télidőben az volt, hogy a Tisza jegét mintegy 4 m szélességben kivágták. Így aztán a *ladikon* állandóan lehetett közlekedni. Erre különösen akkor lett szükség, amikor századunk elején a tanyák a tápai réten is szaporodni kezdtek.

\*

A GŐZHAJÓ hajdani világáról is szóljunk valamit röviden. Az első 1833-ban jelent meg Szegeden, Széchenyi Istvánt hozta. „A Duna gőzhajó megérkezésénél — írja Reizner János<sup>33</sup> — *e csodadolgot látni a tiszaparton volt az egész város. Az első gőzhajó szeptember 3-án reggel kötött ki Szegeden, mely útjában a Tisza folyó mentén fekvő városok és faluk lakosságánál leírhatatlan benyomást szült. Az egykorú följegyzések szerint „a szerbek hallgatva bámulnak és feleségeik keresztet hánytak magukra, a magyarok pedig lármázva örülnek s gyalog, lóháton, kocsin versengve futnak velünk és hajónkkal.”*

Zsótér János vagyonos szegedi hajósgazda elhatározta, hogy „kifog a németen”, és olyan hajót építtet, amely gőz nélkül, magától fog járni.

„El is készítette — emlékezik Reizner<sup>34</sup> — a nagy vízi alkotmányt, csaknem a gőzhajók mintájára. Azután nagy költséggel mindenféle géprészeket készíttetett hozzá... Már de biz az soha meg sem mozdult, s a használhatatlan nagy alkotmány hosszú évek során ott veszteglett az újszegedi parton.”

A Víz után mind általánosabbá vált a gőzhajón való szállítás, vontatás is. A gőzhajó húzta a *sleppsál*, azaz különleges vontatókötél segítségével a *slepp*, *slepphajó* néven ismert uszályokat.

A személyforgalom Szolnok és Titel között állandó volt. A *pasasír* (Passagier) néven emlegetett személyszállító hajó *ágencia* néven emlegetett állomása a mai Belgyógyászati klinika előtt volt.

## Híd

A szegedi Tisza parti képéhez már szinte két évszázada hozzátartozik a *híd* is. Nem tudjuk, mikor épült a legelső. Reizner János is csak annyit mond, hogy 1782-ben a *hajóhíd* bérlete 2800 forint volt. Nem tisztázza, hogy mikor készült.<sup>35</sup>

<sup>32</sup> Reizner III, 124.

<sup>33</sup> Reizner J., A régi Szeged I, 21.

<sup>34</sup> A régi Szeged I, 90.

<sup>35</sup> Az 1858-ban épült vasúti híd volt az első szegedi állandó híd. Az akkoriban még álló fahídtól való megkülönböztetésül *vashíd* néven emlegették. — A közúti hidat 1883-ban a magyar Fekete-házy János tervei szerint a párizsi Eiffel-cég építette. Megemlítjük, hogy lámpáit, melyeket Babits Mihály is megénekelt, kovácsolt vasból formált madarak díszítették. A hozzájuk fűződő katonahagyományokról Tömörkény emlékezik meg.

A *hajóhíd*, *fahíd* nagyjából a mostani közúti híd vonalában, a hajdani palánki kompjárás helyén 1883-ig állott fönt. Szükség esetén fölnyitották, hogy a vontatással közlekedő hajók zavartalanul haladjanak át. Ez volt a *hídnyitás*, amelyért bizonyos összeget kellett fizetni. 1855-ben 2228 hajó számára nyitották meg. Ebből a sóhajók rakománya 520 ezer mázsa volt.<sup>36</sup>

Télre szétbontották. A tavaszi jégzajlások után állították össze és helyezték ismét üzembe. Ez is supermunka: *hídkötés*, *hídbekötés* volt a neve.

A régi fahídnak elzárható feljárata volt a *hídkapu*. Feltűnő helyén hármastagozású tilalomtábla, amelyet Joó Ferenc, a jeles szegedi festő alkotott.<sup>37</sup> Az első kép azt ábrázolta, hogy egy kislajbis, bőszájú inges, gatyás parasztember hosszú bottal a kezében, vörös pipából füstöt eregetve, lépett a hídra. Oda volt írva melléje: tilos a dohányzás. Alatta a második képen ugyanolyan parasztember kocsin ülve, a futólovak közé vág. Aláírás: tilos a sebes hajtás. A harmadik, legalsó képen az ábrázolt embert deresen egy nagybajuszú, kékdolmányos, tarkazsinóros hajdú mogyorópálcával verte. Itt már nem volt szöveg, de az írástudatlan ember is megértette belőle, hogy a hídon való dohányzásért, sebes hajtásért büntetés jár. A kép sajnos, nem maradt ránk.

Amikor teljesen *bedállott*, vagyis befagyott a Tisza, akkorra már fölszedték a fahidat, megszűnt a *kompjárás*. A két part között jégen közlekedtek. A biztonság érdekében elkezdődött a jég vastagítása, a *jégnevelés*. A kompoknak hiába vágták volna ki az útját, a víz hamarosan újra befagyott volna. A forgalom nem állhatott meg, tehát a jeget kellett vastagabbá tenni, nevelni. Ez úgy történt, hogy a kocsik számára kijelölt út mentén lyukakat vágak. Innen lapáttal, cserpákkal vizet merítettek és egyenletesen hízalni kezdték a jeget. A révészek szalmacsóvával jelölték ki azt az irányt, ahol a kocsik biztonságosan közlekedhettek. A megvastagított jeget beszórták homokkal, szalmával is, hogy annál erősebb legyen. Utána újra vízzel öntözték. Az út a végén a legsúlyosabb terhet is elbírt, tavasszal pedig nehéz volt szétvágni.

Gyalogosok, főleg nádvágók, halászok a *jégpatkó* segítségével közlekedtek. Ez kengyel alakú, a csizma lágyékára köthető vaseszköz volt, amelynek alján az elcsúszás megakadályozására négy vasköröm is volt. Nádvágók, halászok kötötték föl, amikor jégen dolgoztak.

A járást a *gusztöny*, *güsztyöny* is megkönnyítette. Ez szöges végű bot, mellyel a gyerekek a két lábuk közé döfködve hajtották magukat a jégen. Lábukon laposra csiszolt lólábszárból készített *korcsolya*, *korcsilya*, *csontkorcsolya* volt.<sup>38</sup>

Nekivágtak, nekivágnak gyalogosak is a Tisza jegének. Hiába a tilalom, hiába a szerencsétlenségek emlékezete.

„A jégen szeretnek járni az emberek — írja Tömörkény<sup>39</sup> — abban az időben, amikor hídvámot kellett minden emberfiának fizetni — a négykrajcárokat is meg lehet takarítani. De nem tisztán azért, mert visszafelé is csak erre járnak, pedig visszafelé jövet már a híd is ingyenben volna, úgy-e bizony. De a jégben megvan az a különösség, hogy nincsen mindig, ennél fogva igen kedvelik fiatalok és vének egyaránt...

A parti ember, mikor hídnak kezdi használni a jeget, azért nem megy vaktában neki. Mert ez nem olyan egy darabból összeállott jég, hanem úgy foltozódik egymáshoz, ahogy a jeges fölülről úszkálnak. No itt van egy darab a Berettyóból. Amaz a Körösből való. Ez a vastag, barna, bizonyosan marosi. Emez a széles, nagy lapos meg bizonyosan ennek a lusta Tiszának a téli termése. No most már mindezeket szépen ki kell tanulni, hogy melyik az erősebb, melyik a biztosabb. Így válik a próbálgatók nyomán az út kanyargóvá.”

<sup>36</sup> Reizner III, 515.

<sup>37</sup> Beck P., A régi szegedi cégekről. SzN. 1905, 266. sz.

<sup>38</sup> Rónasági csodák. 200.

<sup>39</sup> Hajnali sötétben. 175.

Könnyebb teleken történt a *lulázás*, a tiszai jégtörésnek sajátos módja.

„Akkor van rá szükség — írja a szemtanú Tömörkény<sup>40</sup> — ha a zajló jég a vízen valahol megáll. Leginkább kanyarulatoknál szokta azt tenni, hol megtorlódik a szotyék, összeáll és gátul van mindennek. Szabad a víz fölötte is, szabad alatta is, de útban áll a befagyott darab. Rossz az mindennek és baj mindenfelől. Mert az alsó vége nem fagy a jégnek, a fölseje pedig egyre nő, hogy az úszó táblák hozzá csapódnak. Ilyenek szoktak a *beállítás*, vagyis befagyás okai lenni, és kora áradáskor veszedelmül szolgálhatnak.

Nincs hát ennek más módja, mint elpusztítani onnan a jeget. Útnak indítani valahogy, akár-hogy. Próbálták robbantásokkal is, de biz nem sokat ért. A dinamit szakított akkora lyukat a jégen, hogy egy jó vastag csibukszár belefért, de más látszatja nemigen volt. Csak visszatértek aztán a régi módhoz, kezdtek *lulázni*.

Mi ez? Nagy keményfa ladikokba beleül tíz-tíz ember, s föleveznek a jég alsó végéhez. Ott a jégre ugrál mind, csak egy marad a ladikban. A többi megfogja a ladik szélét, s dereka formáig kihúzza a jégre. Akkor megmarkolják, fölemelik, s teljes erővel megint lecsapják, míg csak alattuk a jég be nem szakadt.

Ilyenkor abban a pillanatban be kell ugrani a csónakba, már annak, aki ott nem akar veszni a jég között. S így folytatják a munkát, amely ha lassú is, de biztos. Közben játszanak az ezer halállal, mert aki a leszakadás szempillantásában el nem kapja a csónak szélét, s bele nem löki magát, az ott veszett.

Úszni pedig nemigen tud egy sem.”

A *lulázással* az 1869. és 1878. évi árvízveszedelmek idején a hatóságok is éltek. Olykor még manapság is sor kerül rá.<sup>41</sup>

A jeles napoknál bővebben is elmondjuk azt a hagyományt, hogy Gergely (márc. 12.) azt mondta Mátyásnak (febr. 24), ha az ő helyében volna, olyan hideget hozna, hogy kifagyasztaná a borjút a tehénből. Mátyás erre azzal védekezett, hogy nem teheti, mert már nem úr: Péter (febr. 22) fölszedte előtte a csóvát.

Csakugyan az *Úszögös Szent Péter* napja táján a jég már lazulni, engedni kezd: a révészek ilyenkor a csóvákat már fölszedték. Ezzel is jelezték, hogy most már veszélyessé vált a vízen való átkelés.

„Néha olyan a jégzajlás — írja Tömörkény<sup>42</sup> — hogy rettenetes az. Aki látott már a zajlásban ott feledett vizimalmot, amit a jég úgy szelt kettőbe, hogy a fűrészgár vasai sem tehettek volna különben, az tudja csak, hogy mi az, mikor tiszai és marosi jegek egymásba érvén, harsognak, ropognak, recsegnek, mintha az ítéletnapon citoráznának az angyalok.”

<sup>40</sup> Új bor idején. 25.

<sup>41</sup> Reizner II, 262, 310.

<sup>42</sup> Vízenjárók. 35; Bazsarózsák. 176.

## ORSZÁGÚTI KÖZLEKEDÉS

A vízi közlekedés mellett kisebb mértékben a szárazföldi szállítás, szekerezés is mindig virágzott. A só- és borszállítás jelentős részben tengelyen is történt. Legfőbb útvonalak voltak a *budai út*, a Baranya felé irányuló középkori *kálizút*, későbbi nevén *sósút*, amely lényegében még a római nyomvonalat követte. Szekereink, kofáink a XIX. század első felében jól ismerték a *kalorina* néven emlegetett horvátországi Karolina utat is. Az utak általában gondozatlanok voltak, tele kátyúkkal. A kerék olykor agyig lesüllyed, ezért hosszú útra *hévér*, vagyis különleges emelő szerkezet nélkül nem indultak el. Ezzel emelték meg a kerekeket, miközben derekasan csördítöttek a lovak közé. Ezek a kocsin nagyot rántottak, és mehettek tovább.

A hatalmas, erősen megvasalt kocsik elé szükség szerint 5–6 lovat is fogtak. Több fajtájuk volt. A német *Landkutsche*, neve szegedi ajkakon *lantkocsi*, erős féderrel járó, legújabbán gumikerekekkel ellátott kocsi. Más neve *stráfkocsi*. Alvázára a *borfa* és *trógerfa* segítségével szorosan egymás mellé helyezett deszkapallók kerülnek, amelyeknek keretét a *szegélyfa* néven emlegetett gerendaszerű lécek alkotják. Ezekbe megfelelő távolságban az átvetőkötelek lekötésére vaskarikák vannak erősítve. A forma német, helyesebben osztrák eredetű. Városunkban hamar fölbukkan. Az 1746. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *Rupprecht Land kocsis*. „Nincs se tél, se nyár — írja Vedres István<sup>43</sup> — melyen itt Szegeden feles szekereket az útba nem találna az ember. Jönnek, mennek, föl s alá magyar, rác, tót, oláh, sváb és még a német úgynevezett landkocsisok is szüntelenül.”

A *stájerkocsi* ekhós, azaz födeles, de nem féderes kocsi volt. Ez alkalmi használatban a radnai búcsújárás idején századunkat is megérte. Ez esetben a födélvázat parasztkocsira erősítették.

Nagyfuvarosainknak 48 előtt — fölesküdt szegedi polgárok lévén — a főbíró nagypécsetes útlevelet adott, amelyben elősorolta Városunk, néhai boldog emlékezetű Királyaink által hajdan engedett minden jogait. Ezért fölkérte minden méltóság, kar, hivatal és rendben levőket, hogy a nevezett polgárt minden „fizetésektől szabadon, biztosan és békességesen utazni, visszatérni, általmenni és mulatni engedni és engedtetni ne terheltesse.” Tömörkény idéz egy névreszóló útlevelet is: „*Kazi Mihály R(ómai) C(atholicus) 35 esztendő, feleséges, szőke hajú, kék szemű, középtermetű, tiszta képű, utazik különféle helyekre, hat ökreivel fuvarba, vagy maga, vagy cselédje, tulajdon hol három, hol négy lovain.*”<sup>44</sup>

Tömörkény még azt is megjegyzi, hogy a *mulatni* szó itt nem mulatást, hanem időmúlást jelentett. Azon időt, melyet el hagy múlni az ember, anélkül, hogy alatta is haladna, vagyis amikor pihentet. Engedték is mulatni őket, mert ahol szekereink megállottak, költöttek.

A fogadósok főként a fuvarosokból éltek. Akárhányszor be sem fért a fogadók udvarába a sok kocsi meg szekér. Volt azonban az út túlsó oldalán egy nagy körül-

<sup>43</sup> Vedres I., Hajókézható csatorna. 39.

<sup>44</sup> Munkák és napok. 204.

kerített térség, olyanforma, mint a karám. Éjszakára, mint valami várba, abba szálltak be a szekerek. Vásáros időkben ott is alig fértek, mert nem egymagában járt a szekeres és nem is két lóval, két ökörrrel.

Amikor a pörgekalapos, ezüstgombos lajbis, búzavirág színű kék magyarnadrágos és kordováncsizmás szögedi nagykocsisok a lovakat kieresztették és kigöngyölték az abrakos tarisznyákat, a rúdvégre akasztott bográcsba nyomban szárított húst és tarhonyát szórtak. A szögedi paprikának éhnyáleresztő illata hamarosan átjárta a csárda környékét. Sokszor másfél hónapig is oda voltak.<sup>45</sup>

Bejárták az osztrák örökostartományokat, a török uralom alatt álló balkáni országokat. Vitték, hozták a portékát. Posztóneműekért Brunnbe, Bécsbe, Gácsra, Boroszlóba, a másik oldalon pedig Erdélybe, Brassóba jártak. Megfordultak Bukarestben, de a Fekete-tenger partvidékén is. Efrém testvért, a szentföldjáró alsóvárosi barátot szegedi fuvaros hozta haza Bulgáriából. Hazánkban eljutottak Gyulára, Nagyváradra, Debrecenbe, Gyöngyösre és Egerbe, Újvidékre, a Dunán túl Mohácsra, Pécsre, Szigetvárra, Nagykanizsára. Jártak Horvátországba is, így Eszékre, Zimonyba, Diakovárra, Bródba, Sziszekre, Zágrábba, Varasdra, Károlyvárosba. Eljutottak Fiuméig és Triesztig. Szegedről leginkább szappant, tarhonyát, paprikát szállítottak. A talicskát, tápai gyékényt vízen szállították a Tisza torkolatáig, innen tengelyen Zágrábon át Fiuméig. Horvátországban kiválóan kedvelték a szegedi juhsajtot. Egy-egy zágrábi nyári vásárra száz-százötven mázsára valót is vittek. Egy részüket kofáink gyűjtötték össze a szegedi, sőt a távolabbi vidékek juhászeitől. Nagykanizsán a szalonának volt jövedelmező piaca, széksóval, illetőleg kancahordóban szállított szappanfőző lúggal évközben is sokféle szekereztek. Eljutottak egészen a Balkánig. Máshol már részletesen szoltunk arról, hogy Bitó János szegedi halászmester Tiszántúlra, Erdélybe, így Kolozsvárra élő halat is fuvarozott.

E fuvarosokat vagy szegedi kereskedőcégek, vagy pedig élelmes kofaasszonyaink fogadták meg.

A nagykocsisok ügyeit, munkavállalását a *szekérbíró*, másként *szekérmestőr*, aféle hatósági biztos intézte, közvetítette. 1723-ból való esküszövegük: *szekérbírói hivatalomban igaz rend tartást tartok, a jövő fuvarokat és Bálokat minden emberi tekintet nélkül egyaránt és igazán az egész városban, úgy mint fölső városon, Palánkban és alsó városon el osztom.* Vedres István is említi őket: „rendes szekérbírák vannak itt Szegeden kirendelve, kik a szekereket megfogadják, fölírják és számba tartják.”<sup>46</sup> Cserzy Mihály szerint úrfoma ember volt, a Feketesas-fogadó előtt pipálgatott. „Akinek fuvarosra volt szüksége, nála jelentkezett. Ő azután tudta, hogy melyik kocsival erre, melyik amarra az útra. Ez ezt szokta szállítani, a másik másféle portékát. A szekereket rendszeren ő bocsátotta útjukra. Lelkükre kötötte, hogy feladatukat becsületesen végezzék el, szegényt ne hozzanak a városra.”<sup>47</sup>

Cserzy nyilván öregek visszaemlékezései nyomán írja, hogy a múlt század elején Szegedről Pestre egy mázsa dohányt egy forintért szállítottak. Egy hatökrös szekérre tizenhat mázsa dohány fért és tíz nap alatt értek föl vele.

Azokat a fuvarosokat, akik ökörr-, majd lófogatukkal helyi, esetleg környékbeli szállításra vállalkoztak, *koplalós* néven emlegették, várakozó helyük pedig a *koplaló*, Tömörkény hallomása szerint *koplalóspiac*,<sup>48</sup> elvéve *koplalósstand* volt. Egyik koplaló a Víz előtt, a hajdani Nepomuki Szent János szobra körül volt, a fölsővárosi sóház

<sup>45</sup> Beck P., Kivesző szegedi ősfoglalkozások. SzH. 1905, 121. sz. Adatait felhasználja Cserzy M., Régi világból. 89.

<sup>46</sup> Hajókázható csatorna. 39.

<sup>47</sup> Régi világból. 89.

<sup>48</sup> A Szent Mihály a jégben. 164.



táján. A lézengő fuvarosok ökrüket, szekereiket kint hagyván, bent a közeli kocsmában ezt dalolgatták:

Kis szekeres, nagy szekeres,  
Mindég a kocsmára keres.  
Még ű a kocsmába tanyáz,  
Ökrire Szent János vigyáz.

Századunk első évtizedeiben a nagyobb fatelepek előtt, továbbá a búzapiacon, vagyis a Szent István téren, a víztorony tövében várakoztak.

„Állanak a szekerek — írja Tömörkény<sup>49</sup> — egy nagy téren, a járom körül kérődzik a sovány barom, vagy durkál a kukoricaszárban, mert más nem jut neki. A gazda is ott ténfereg valahol a mindenfelől foltos ruhában, de bizony a régi szekeresnek már csak árnyékai ezek. A nevük sem az már. A mindent meglátó és megnéző közönség eltálalta az új nevüket, és azon is tiszteltetnek: koplalósnak.”

Melegedőhelyük volt a *koplalóskaszinó*, vagyis a híres Janik-kocsmá, a tér egyik sarkán. Szolgálataikra főleg házépítésnél: téglá- és homokhordásnál, költözködéskor, vásárolásnál, továbbá vasúti ki- és berakodáskor volt szükség.

A kocsisoknak hajdani jellegzetes típusa volt a nagyfuvarosoknál szolgáló, messze vidékekre is eljáró *hajtó*, akit régebben nálunk is *niffajer* (Mitfahrer) német szakmai nevén emlegettek.

Öregek beszélnek olyan régi búbajos kocsisokról, akik ha ráütöttek az előttük járó kocsi saroglyájára, a maguk kocsijának terhére is az idegen lovakkal húzták.

Ha nagyon nehéz a lónak a terheletlen kocsi, akkor ezt nyilvánvalóan valami láthatatlan tetemény okozza: meg kell forgatni, rázni az istrángokat, hogy a baj elmaradjon. Az alsótanyai *Jakusköz* a múlt században kísértetjárásáról volt hírhedt: a lovak majd megszakadtak, hányták a tajtékot magukról, amikor át kellett haladniuk rajta. Ilyenkor a kocsisok a kocsiodalra akasztott vasvillával hadonászni kezdtek és éktelenül szidták a gonoszokat. Tombác Jánosnak az őszeszéki kísértetjárásról szóló történetében is számos gonosz telepedik a kocsira, ezért a lovak alig bírják.<sup>50</sup>

Mint Tömörkény<sup>51</sup> felsorolja, mi mindent kellett a kocsisnak tudnia: hogy merre közelebb és merre hamarabb. Hogy ennek vagy amannak a réti útnak esős időben neki lehet-e vágni istrángszakadás vagy elakadás veszélye nélkül. Milyen utat bírt meg a ló oda-vissza egy nap alatt? Merre veszélyes éjszaka járni? S még sok egyéb hasznos dolgot a töltésekről, a töltésrámpák závárjainak fortélyairól s hogy melyik tanyában fogadják szívesen, ha alkalmatlan időben be kell állnia.

A kocsiba fogott lovat, lovakat kisparaszti gazdaságban a gazda, vagy legényfia hajtotta. Szükségből természetesen az asszonyok is. Ilyenkor tréfásan megjegyzik *eső lősz*, pajzánkodva: *bajuszán ül a kocsis*.

Úribirtokosoknál, jó módú polgároknál, nagygazdáknál külön, évszámra fogadott férfi, a kocsis, bérös szolgált. Olykor többen is voltak.

Az első megszokott, tapasztalt béres volt az *őregbérös*, másként *faragóbérös*.

### 1813. Árszabás

*Első vagyis Gazda személyét viselő Faragóbéresnek esztendei bére kész pénzben 60 forint és tartás. Hogyha pedig a Gazda Conventiora fogadgya, adni fog neki 9 köből Búzát, 2 véka Eleséget, 8 itsze Vajat, fél mázsa Húst, 50 font Szalonnát, 20 font Túrót, 25 font Turót, 25 font sót és fűtőnek egy Béres szekér szalmát vagy gatz.*

<sup>49</sup> Munkák és napok. 203.

<sup>50</sup> Tombác János meséi. 576.

<sup>51</sup> Homokos világ. 15.

„Ez nem olyan béres mint a többi. Ennek nincs alája adva iga, nem is megy szántani, legfőlebb aratás idején fogják a sürgős munkába. Béresnek béres ugyan, csakúgy mint a többi, a fizetése sem több, de a munkája! Ő ezermester. Mindenhez ért. Ma famunkát végez, holnap kovácsol, holnapután kőműves és épp úgy tud bánni a malteroskanállal, mint a kétkézvonóval. Meszel és fest, továbbá ha kell, vikszosra ereszti be az ispán szobáinak pádimentumát. De megtalpalja az öregbéres elszakadt csizmáját, azután ponyvát varr és foltoz, görét javít, kosarat fon, de ... a fogat is kihúzza harapófogóval. Van köztük, aki a megállott zsebórába is bele tud tekinteni ... s kerekai közé bicskával szurkálván, újra járásra bírja ingerelni. A jó faragóbérös azonfölül főzni is tud valamennyit, ért a pincéhez is”<sup>52</sup> — írja le Tömörkény.

A béres a mi parasztjainknál családtagnak számított, együtt evett, ünnepelt a gazdáékkal. Kora, hosszabb szolgálata jogán tegezhetette is a gazdát, gazdasszonyt, őt pedig kendezték, *bácsizták*. Tanácsát, tapasztalatait megbecsülték. Jó kapcsolat esetén önállósulása idején is mindig számíthatott volt kenyéradóinak támogatására, így nagyobb kölcsönre is.

Tömörkény hallomása szerint a *betyárbérös* olyan urasági béres, akinek nem volt állandó fogata, beosztása, hanem alkalom szerint kisegített, ahol éppen szükség volt rá.

A Pallavicini-latifundiumon tengődő urasági béresek emberi elhagyatottságáról Terescsényi György szemtanúként<sup>53</sup> így ír:

„A béres egyszerű, jámbor, de közönyös emberfajta. Valamicskét az igayonó állathoz hasonlít. A lomha és egykedvű tulkok, a szelídszemű tehenek, a megátalkodott bivalyok, a kecskék, a lovak, a birkák fogadják és türik úgy az életet, mint ő. Ifjúkorukban kedvesek és játékosak, mint a fiatal állatok. Ugrándoznak és énekelnek. Dugott bálakon meg-megbicskázzák egymást, játék nekik a munka is. Elkussadnak, ha rájuk csördít a gorombaság vagy a fegyelem. Hamar összeházasodnak, felelősség nélkül szaporodnak el, jámborak és közönyösek. Sorsuk csinálja ilyené őket, nem lehet nek róla.”

<sup>52</sup> Homokos világ. 129.

<sup>53</sup> Terescsényi Gy., Merre van napkelet? I, 20.

## KÖZLEKEDÉSI IPARÁGAK

### SUPEROK

#### A szegedi hajóács-ipar

*Superok*, másként *hajóácsok*, régiesen *hajókötők* már a középkorban dolgoztak Szegeden. A só- és borszállítás megkövetelte, hogy a víziközlekedés eszközei itt helyben készüljenek. Ezekről a hajózásnál még ejtünk néhány szót.

Az 1522. évi tizedjegyzék *Ács* és *Faragó* nevei világosan utalnak a hajóépítésre is. Ha ehhez hozzávesszük, hogy II. Lajos a szegedi polgárságot a szálfauasztatás hagyományos jogaiban is megerősíti, nem lehet kétséges, hogy a mesterség már középkorban is a Város jellegzetes iparágai közé tartozott.<sup>1</sup>

A szegedi hajóácsok a hódoltság idején is dolgoznak, a török adójegyzékben is szerepelnek, így Nagy Sándor, Bükös Péter, Molnár Orbán, Kiss János. A szükséges kötelek, láncok, deszkák, iszkábák mind helyben készülnek. A mesterség később el-sorvad, — vagy adataink hiányzanak.

Takáts Sándor írja, hogy a török hódoltság idején a Tisza a gondozatlanság miatt annyira elmocsarasodott, hogy hajók nem közlekedhettek rajta, és így a *szál* néven is emlegetett fenyőtutajokon szállították a sót.

Ez a körülmény nyilván a szegedi hajóács mesterséget is elsorvasztotta.

A hódoltság után a Város ősi révjogát a katonai hatóságok bitorolják, csak a királyi kiváltságlevél (1719) erősíti meg ismét benne.

A magyar és benne a szegedi hajóács-ipar a török alóli teljes felszabadulás után kezd lassan megújulni, fejlődni. 1687-ben hajózási főhivatalt alapítanak Pesten. Ennek legfontosabb fiókja (Floss- und Holzamt) éppen Szegeden nyílt meg. Mellette hajózási hivatal (Schiffamt) is működött. Ennek szegedi magyar ajkakon *sifont*, hivatali helyiségének pedig *sifontház* (Schiffamtshaus) volt a neve. Ez irányította a sószállításokat.



A sifontház gondoskodott arról, hogy Szegednek akkoriban teljesen fátlan vidékét tűzi- és épületfával ellássa. Eleinte az ideérkezett hajókat verték szét, később Tokajból szállítottak. Az 1703. évben a faanyagon és a már ottlevő hajókon kívül Szegedre, Péterváradra és Eszékre 56 hajót kívánt a hivatal az örökös tartományokból, javítás céljára pedig anyagot és szerszámot. Még ez év őszén már 60 hajót, szekercét, baltát, fúrókat, egyéb szerszámokat kérnek Szegedre. Majd pedig az ottlevő 300 hajó schopperolására, azaz javítására, tömésére 50 *Schopper*, azaz hajóács érkezik a városba. Ezek bajorok és osztrákok voltak. Takáts Sándor nyomán mi is úgy véljük, hogy a törzsökös szegedi hajóácsok ezektől tanulták el a fejlettebb szakmai technikát, és nem véletlenül nevezik magukat *super* néven. E délnémet ösztönzésre született újjá egyik legjellegzetesebb helyi iparágunk.

<sup>1</sup> Reizner III, 482.

1712-ben Huber szegedi sófelügyelő ismételtén sürgeti Bécsből sószállító hajók leküldését. Még 1728-ban is 20 sószállító hajót küldenek Erdélybe a sónak Szegedre, illetőleg Belgrádba szállítása végett. Ez azt mutatja, hogy a szegedi hajóépítés ekkoriban még nem jelentős.<sup>2</sup>

1727-ben a kamara Baján létesít hajójavító telepet. 1738-ban az Erdélyből és Tokajból Szegeden összegyűlt hajók javítására Claudius Lefort du Plessy főhajómeister 21 hajóácsot (Schopper) küld a felső-ausztriai Gmunden, továbbá Passau körzetéből Szegedre. Ezeknek számos régen elmagyarosodott ivadéka máig él a Városban.

1742-ben hatalmas mennyiségű anyagot küldenek hazánkba, de mestert már nem. Ez annyit jelentett, hogy a magyar hajóács szakma Szegeden is már talpra állott. A mesterség csakugyan példátlan virágzásnak indult. Sikeresen küzd meg a fahiánnyal is. A napóleoni háborúk gazdasági konjunktúrája virágoztatta föl rövid évtizedek alatt a dunai és tiszai közlekedést, megteremtven főleg Szeged és Komárom messzire híres hajóács iparát.

Nyilvánvaló, hogy a *superság* magábaolvasztja a *faragó* mesterség évszázados helyi hagyományait is. Ennek az egyesülésnek lett azután a következménye, hogy a hajóács szakma Szegeden nem tömörült céhbe, hanem szabad, képesítéshez nem kötött iparként vált naggyá. Később azonban mégis van valami belső versengés, mert a magyar faragók (fabri lignarii Hungarici) csak olyan munkát végezhetnek, amelyhez nem szükséges a *varrás*, továbbá az *iskába* használat. Ennek ellenére maguk a szegedi hajóácsok mégsem alapítottak céhet. Összetartozásuk tudata külön zászlóban és farsangi felsővárosi *superbál* rendezésében is kifejezésre jutott. Különleges táncuk volt a *superos*, bőrduda hangja mellett. Erről csak Móricz Pál rövid följegyzéséből tudunk.

Vedres István a szegedi hajóépítés hihetetlennek tetsző föllendüléséről szemtanúként így ír:

„az 1798. Esztendőben épített itt leg előbb Korosán Úr tengeri Kormányra, úgy nevezett Lúdlábra (Timon) egy hajót, mely 4400 mázsát birt és nevezte *Magyar* néven. Az ő példája után többek is építődtek mind itt, mind Horváth Országban, még a Komáromi és Győri Hajósok és Kereskedők is követték azt. 1800-dik Esztendőben ismét egy *Kurir* nevezetűt épített, mely 2500 mázsát birt. 1802. Esztendőben a Felsőges Kamarának *Ferentz* nevezetű hajója készült el, mely 8200 mázsát birt. Ismét *Nepomuki Szent János* nevezetű és 3200 mázsát bíró hajója Nuni Kereskedő Úrnak. Ezek előtt: Gavrilovits, Jovánovits Urak is tsináltattak már itt két 2000 mázsát bíró hajókat. Zsigits Nitzefor Úr Tölgyfa Hajója pedig, mely 5400 mázsát vihetett el, még 1792-dikbe épült föl. Ezeken kívül számtalan apró Hajók, Kompok, Dereglyék készültek itten és Roskadók foldoztattak. . .

Az egész Ausztriai birodalomban, ki vévén a tenger partjait, sehol jobb Hajógyártó vagy Hajót tsinálók nem találtassanak, mint a szegediek — folytatja Vedres<sup>3</sup> —, ezt magok a kereskedők és Hajóbirtokosok mondják, azért minden különös ditsekedés nélkül hozom elő. Az idén Horváth Országba is vittek sokakat belőlük.”

Ebben az időben tehát a szegedi hajók már országszerte keresettek voltak. Bár a tengerpartot kivéve működtek az országban másutt is, így Budán, Győrött, Komáromban, Eszéken is hajóépítő telepek, a hazai és balkáni kereskedők mégis legszívesebben Szegeden építtették vagy javíttatták hajóikat. — Ezért javasolja Vedres, hogy a Szeged alatt a Tiszába torkolló Maty eret hajóépítő helynek kellene berendezni, mert így a folyón zajló kereskedelem zavartalan lenne. Sajnos, ez az ötlete sem valósult meg.

<sup>2</sup> Takáts S., Hajóépítők telepítése Magyarországra a 16., 17. és 18. században. MGSz. 1904.

<sup>3</sup> Vedres I., A Tiszát a Dunával összekapcsoló új hajókázható csatorna 36. Adatait átveszi Csaplovics J., „Bessere Schiffbaumeister gibt es (die Seeküste ausgenommen), in der ganzen Monarchie nicht, als in Szegedin.” — Elmondja továbbá, hogy a faragók Horvátországba is elszereződtek. Említi, hogy Ábrahám szegedi hajóács Triesztben taníttatta a fiát. Csaplovics, J., Gemälde von Ungarn. II. Pest 1829, 73.

Más forrás szerint:

„itt Szegeden a legerősebb, legnagyobb és legszebb Tiszai s Dunai Kereskedő Hajók, Győri, Komáromi, Mosonyi és Horváth Országi Nagy Kereskedők által, sőt a Magyar Királyi Kamara számára is mind kemény, mind lágy fákból szünet nélkül készítettnek, melyeknek alkotómesterei idevaló születésű Magyar úgy nevezett *Faragók*, a kik noha sem a rajzolást nem tanulják, sem az írást közönségesen nem esmérik, még is úgy alkalmatossabb és legarányosabb Hajókat készítenek. Mit lehetne tehát ezen természeti okossággal felruházott Művészekről remélni, ha ők, vagy fiaik az Hajó építésnek mesterségére, annak felsőbb szabásai szerint oktattatnának.”<sup>4</sup>

Ennek ellenére a piarista gimnázium mellett működő rajziskola mégis hatással van a szegedi fahajók szép, tetszetős vonalvezetésére, és célszerűbb alakítására. Ezt azok a rajzok is bizonyítják, amelyek *Illyés Ágoston* piarista rajztanár keze munkájaként ránk maradtak.<sup>5</sup> A hajók mindkét végükön csúcsba hajlanak, és így vízfolyás ellenében is könnyebben lehet őket vontatni. Az orrtőkét nagybögő módjára díszesen kifaragják. Innen azután az általánosnak mondható *böggőshajó* elnevezés. A formát Hajdú Mihály mester még 1860 táján is tovább fejleszti.

Juhász Antal tárta föl a hajóácsok 1812-ből származó munkadíjszabását:

1. A Mesternek tavaszi és őszi napokba reggeli hat órától estvéli 5 óráig dolgozván	
Napi bére	1 Ft 10 kr
2. Az első Legénynek vagy Pallérnak	50 kr
3. Minden Legénynek a ki a Mesterséget érti	40 kr
4. Két esztendő Inasnak	25 kr
5. Egy esztendő Inasnak	20 kr
6. A Mesternek nyári hónapokban reggeli öt órától estvéli hét óráig	1 Ft 31 kr
7. Az Első Legénynek vagy is Pallérnak	1 Ft 05 kr
8. Minden Legénynek a ki Mesterséget érti	52 kr
9. Két esztendő Inasnak	33 kr
10. Egy esztendő Inasnak	26 kr
Ide értvén hogy a munkát a magok eledeleén tartoznak végezni.	

Szintén Juhász Antal kutatásaiból tudjuk, hogy 1812-ben 267, 1830-ban 515, 1844-ben 530, 1848-ban 800 hajóács: mester, legény és inas dolgozott Szegeden. Híres helybeli superdinasztiák voltak a *Zsótér*, *Kopasz*, *Ábrahám*, *Ökrös*, *Terhös*, *Tóth* családok, de természetesen mások is. Ezek közül akárhányan már *supergazda* néven emlegetett vállalkozókká lettek, akik 30–40 munkást is foglalkoztattak *superplacc* néven emlegetett partmenti telepeiken. Ezek nem mind voltak képzett hajóácsok, szép számmal dolgoztak közöttük *fűrészölők* is.

A gőzfűrész elterjedése előtt a *fűrészölők* szeletelték deszkává a superok, talicskások, de nyilván még az ácsok, asztalosok számára is a Tiszán érkezett szálát, farönköt.

Munkahelyük a mély *fűrészölőgödör* volt. Az ember nem látszott ki belőle. Föléje embermagasságban állványt állítottak, amelyet a földbe is belerögzítettek. A fűrészölők a rönköket *möghámizták* vagyis lefejtették róluk a kérget, majd az állványra fektették. Itt az egyik fűrészelő ceruzával egyes helyeken a deszka vastagságát kijegyezte, majd krétaporban csaptatót, hosszú zsinórt forgattak meg, és ezzel a rönköt a ceruzajelek mentén hosszában megsapták. Erre azért volt szükség, hogy a kifűrészelandó deszka egyenes és egyenletes vastagságú legyen. Ezután kezdődött a fűrészelés, amelyhez a *metszőfűrész*t használták. Ez hasonlított a mostani, szálfavágásra szolgáló keresztvágófűrészhez, fogantyúi azonban keresztbe állottak és két végükön lehetett megmarkolni őket. A fűrészelés a rönk hosszában, a csaptatás irányában történt. Két ember az állványon, kettő meg a gödörben, mindegyik a fűrész

<sup>4</sup> Üő., Csongrád Vármegye Bővebb ösmertetése. Tudományos Gyűjtemény 1821, V, 61.

<sup>5</sup> Kovács J. 256, 118. kép.



Fűrészelés (XIX—XX. század fordulóján)

egy-egy szarvánál. A pontosságra az állványon állók ügyeltek. A munkát *sukk* számba végezték.

A fűrészelés munkamenetéről a koratavasszal megélnéknélő tisztai életet jellemezve, kissé elnagyoltan Tömörkény is szól:

„És a fűrészlők is fűrészelnék, vágván a nehéz törzsekből azokat a szép keményfadeszkákat, amikből a hajók oldala készül. Nagy gerendákon áll a fatörzs és áll a tetején egy ember, meg alatta is áll egy ember. Egyik fölfelé emeli a négykezes nagy fűrész, a másik lefelé húzza. Aki fölülről van, az igen komoly ember rendszerint, mert ő vezeti a fűrész rendes irányba, továbbá, ha leesik onnan, igen nagyot puffan...”<sup>6</sup>

Ebből a szemléletből sarjadt egy régi szegedi szólás: *fölről húzta az apja a fűrész*, vagyis ok és érdem nélkül öntelt, pöffeszkedő, másokat lenéző. Cserzy Mihály egyik elbeszélésében is ezt kérdezik egy hetvenkedő legénytől: „ejnye, de nagy familiából való vagy hé... Talán fölről húzta az apád a fűrész?”<sup>7</sup>

Munkahelyül tehát a *superplacc*, azaz hajóépítő telep szolgált. Ilyenek voltak Újszegeden, Felsővároson a Római körút végződésénél és Alsóváros felé a mai Gyermekklinika táján.



Falerakodó hely és superplacc az újszegedi parton az árvíz előtt

Reizner János adatai szerint a szegedi superplaccokon évente átlag húsz 5–10 000 q befogadó képességű új hajó épült. A gőzhajózás terjedése természetesen hátrányosan éreztette a hatását. Amíg 1859-ben 209 hajójuk volt a szegedi hajósgazdáknak, 1879-ben már csak 84 hajót: 25 bögőshajót, 11 luntrát és 48 hajót tudtak

<sup>6</sup> Rónasági csodák. 136.

<sup>7</sup> Cserzy M., Kint a pusztán. 277. Vö. még Bálint S., Fölről húzta az apja a fűrész. MNy. 1957.

számbavenni. 1890 táján már 54-re csökkent a szegedi hajóállomány.<sup>8</sup> Ebben az évben némi élénkülés mutatkozott a szakmában, mert 20 új hajó is épült, a következő évben már csak 11.

Ebben az esztendőben hét *supergazda* 300 munkással dolgozott. Ezek: Tombác Mihály, Berta András, Privinszky János, Tóth Ferenc, Boros István, Ökrös József és Etsedy Ferenc. Privinszky és Ökrös főleg sárhajókat készített a tiszai és marosi kotrás számára.

Legtöbbjük módos *hajósgazda* is volt. Tréfásan, gúnyosan *parasztgróf* néven is emlegették őket. Vagyonuk rendesen kártyán el is úszott. Tóth Ferenc volt közöttük a leggazdagabb: 9—10 fahajója úszott a Tiszán. Sokat emlegetik, hogy egy alkalommal föltartotta a rászakadt zentai hidat. Utolsó fahajóit azonban már ő is gőzhajóval vontatta.

A század végén már csak öt supergazda működött, akik főleg a Balkánra, így Beszarábiába, Bulgáriába, Romániába, Szerbiába dolgoztak.

Századunk húszas éveiben átmenetileg föllendült a hajóépítés, főleg *homokos hajók* készültek. Malterba ugyanis a marosi homok a legmegfelelőbb, ezeknek szállításához volt szükség újabb hajókra. A homokszállításról más összefüggésben bővebben is megemlékezünk. Az utolsó fahajót, amelynek *Szabadság* volt a neve, 1947-ben építtette Szeged városa. Ezt 1960 nyarán verték szét a tápai hajójavító telepen.

### Fahajók készítése

A szegedi superipar, *superság*, hajóépítés mesterségbeli sajátosságait összefüggően Kovács János<sup>9</sup> és Banner János<sup>10</sup> örököltette meg. Munkálataiknak ma már elsőrangú forrásértéke van. Kiváló adalékokat találunk Tömörkény műveiben is. Jelentősek Juhász Antal levéltári kutatásai. Sajnos Csermák Gézának és magunknak az eleven gyakorlatból már csak törmelékeket sikerült megmentenünk.<sup>11</sup>

A fahajók régebben kizárólag a Felső-Tiszavidékről és Szlavóniából úsztatott tölgyfából készültek, később tértek csak át a fenyőfára.

Mindjárt itt jegyezzük meg, hogy sokszor sorra került a *tüzelés*, vagyis a készülő hajóhoz felhasználandó tölgyfadeszkának tűz erejével való meggörbítése, hajlítása. Ez úgy történt, hogy a deszkát földbe ásott állványra helyezték és a hajlás kívánt helyén alulról csöndes, de állandó tűzön egy nap, egy éjszaka melegítették, *mögtüzeltek*. A deszka két végére meg súlyokat raktak, hogy a görbülést ezzel is elősegítsék.

A superok szerszámai: a *faragófejsze*, amivel a durvább faragást végezték, a *faragóbárd* a deszkák széleinek faragására, a *kapacs*, másként *keszer*, *kecér*: csákányforma fejsze, továbbá fűrők, szekercék, gyaluk, fűrészek, így a *rókafarok* néven emlegetett erősebb félkézfűrész, kétkézvonók, *vinklivas*, *mohozó* nevű kurtanyelű, széles élű favéső, fafurkó, másként *tüdő* és *tërka* néven is emlegetett *iszkábaverő kalapács*, továbbá a hosszú nyelű cigányszögek beverésére szolgáló erős *szögverő kalapács*.

<sup>8</sup> Reizner III, 485.

<sup>9</sup> Kovács előadása csak éber kritikával használható föl.

<sup>10</sup> Banner J., A szegedi halászbárka. Szeged 1925.

<sup>11</sup> Az ausztriai Schopper mesterségről és szerszámairól kiváló, monografikus földolgozás Neweklowsky, E., Die Schifffahrt und Flösserei im Raume der oberen Donau. III Linz. 1964, 96—108. A szegényes hazai irodalomból messzire kimagaslanak Betkowski J. munkálatai: Adatok a szolnoki hajósok életéből. Ethn. 1954; Tiszai hajósélet. Szolnok 1961; A tiszai fahajók építése, javítása, népe. Szolnok 1968. Igen értékes kisebb közléseire itt nem utalunk. Sajnos, nekünk már nem volt lehetőségünk az övéhez hasonló széleskörű kutatásra.



Újabb eszköz volt a *furdancs*: forgatószerkezettel ellátott fűró. Előkerült olykor a *csapózsinór* is, amelyet superjaink *angyalvörös* nevezetű narancsvörös porfestékbe mártogattak bele. A *tisztítóvas*: vasvessző, amellyel a mélyedéseket, faragásokat takarították ki. A szerszámok helye a *superláda* volt.

A hajóépítés azzal kezdődött, hogy *alátőkéztek*, vagyis méternyi magasságú tőkeket, bakokat helyeztek a földre, ászok gyanánt. Így a super alattuk is dolgozhatott. Erre kerültek a *stáfli* néven is emlegetett *kantárfák*, amelyekeken viszont a hajó, bárka alsó deszkázatául szolgáló *anyadészkák*, *fenékdészkák* feküdtek. Kímélés céljából deszkát szoktak a fenékre erősíteni. Ez a *fenékpátkó*.

Most következett a *fenékdészkakerekítés*, a *fenék mögvetése*, vagyis az előírányzott méret kifaragása, *mögvarásolása*, majd *létusakolása*, azaz ideiglenes odaszögezése a kantárokhoz. Ezután ráérték a hajó méreteit, majd *kiközepelték*: körülkerekítették.

„A folyóvízi hajónak az alja — jegyzi meg Tömörkény<sup>12</sup> — nem olyan hegyes, mint amely a tengeren jár. Inkább széles és lapos. Ez azért van, hogy sok férjen bele, de azért csekély vizen is el tudjon menni. Az alföldi folyók szeszélyesek. Némelyik helyen mély a víz, és örvény kavarg benne. Kevéssel odább pedig oly kicsi, hogy akár el se lepne egy embert. Ezért széles a hajó, meg lapos, hogy az ilyen helyeken is elhaladhasson. Ez mindaddig jó volna, de most meg az következik, hogy a széles hajófenéknek sokszor van baja. A bordák között beszívárog a víz a hajóba, az pedig tönkretetheti a rakományt. Ráadásul ezen a hibán csak kívülről lehet javítani.”

„Egészen ősi, egészen régi mód szerint — folytatja — faékkel a bordák közé száraz mohát vernek.<sup>13</sup> A moha a vízben megdagad, és nem ereszti be a hajóba a vizet. Így van értéke a mohának is, amely egyébként semmire sem való holmi lenne. De így érték.”

A kerekítés után a fenékhez és hablábakhoz szögeznek, fölillesztik a legalsó oldal-deszkát, amelynek *mederdészka*, *mederbálvány* volt a neve. Jegyezzük meg, hogy a *habláb* a hajó vagy bárka oldalváza: gerendák, amelyek függőleges irányúak és a habdeszkákat szögezték rájuk.

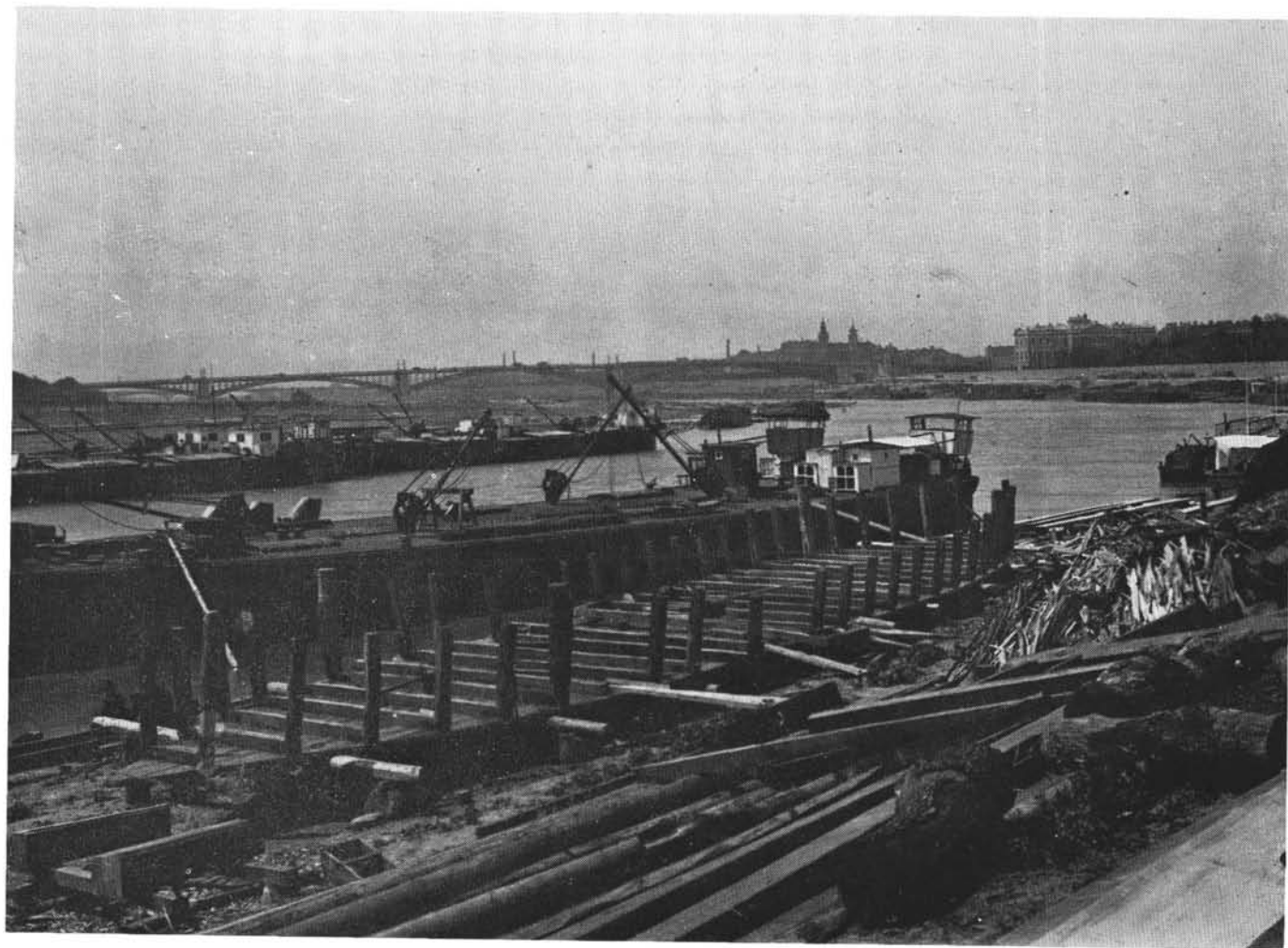
A *burkony* Nátly József meghatározása szerint „a hajó vagy dereglye oldalbordája, melyhez az oldal és fenékdészkák szögeztetnek.” A szó ma is él, mint azoknak a tiszai halászbárka vagy teherszállító hajó méreteihez képest kisebb-nagyobb gerendáknak neve, amelyeket megfelelő távolságban, bordaszerűen, *fenékborda* gyanánt a fenékhez erősítenek. A burkony két végébe *csapolják*, azaz illesztik az említett hablábakat, amelyekhez aztán a hajó vagy bárka oldaldeszkáit erősítik. A burkonyok és hablábak együttes neve *bordázat*. A szó más alakjai *burkonyfa*, *bókony*, *burgony*. Ha hajlott, görbefából van, akkor *pipásburkony* néven is emlegetik. A burkony részeit összetartó, szétterpedt V alakú, szegedi kovácstól készített vaskapocsnak *burkonyvas* volt a neve.

A burkony elhelyezése után következik az *ódalazás*, vagyis a *bálvány*, *nagybálvány* néven emlegetett vastag oldaldeszkáknak a hablábakra erősítése. Ez nem könnyű munka, mert a deszka két végének pontosan oda kell illeszkednie az orr-, illetőleg fartőkéhez. El kell tehát találni a deszka faragásánál a megfelelő görbületet. Hogy a hablábakhoz szögezés közben a hajlásnál el ne pattanjon, vízbe mártott pokróccal nedvesítik.

Az oldaldeszkák fölrakása mellett megkezdődik a *fenékvarás* is: az egymás mellé illesztett deszkák *varásfűg* szakmai néven emlegetett közei „mohával és gyékénnyel erősen kitöltetnek és színvesszővel födette, ez iszkárával erősítetik a varrás fölé és kívülről jó somogyi kátránnyal vonatik be.” A *színvessző*, másként *színléc*, nagyidejű superok ajkán *varóléc*, vékonyra hasított favessző.

<sup>12</sup> Napos tájak. 46.

<sup>13</sup> A két világháború között kóccal is tömtek, *kócoltak*.



Hajóépítés a felsővárosi superplaccon (XIX–XX. század fordulója; MFM)



Sárhajó építése (XX. század eleje)

A deszkáknak a bordázathoz erősítésére különösen a *cigányszög*, másként *Jé-zusba való szög* volt használatos, hatalmas 15—25 cm hosszú, kovácsolt vasból. Előbb azonban a feje alatt a szivárgás megakadályozására kőccal, régebben elkopott kenderkötél szőrével, amelynek *lajfánt* volt a szakmai neve, körül szökták tekerni. A már említett szögverő kalapáccsal verték be. Ha ez rosszul sikerült, akkor egy végein kissé meggömbülő és V alakban elágazó vasrúd: a *szögszedő* segítségével húzták ki. Ha a szög nem akart engedni, akkor a szögverővel is ütögették a szögszedő rúdját.

A mederépítésnél előre fölállítják a már teljesen elkészült, szépen kifaragott hajóorr, amelynek *orrtőke*, *böggő* neve is hallható. „Ez adja meg — írja Kovács János<sup>14</sup> — tulajdonképpen a hajónak szép formáját, könnyed, elegáns járását, ebben éri el a hajóépítő supertudomány a legmagasabb pontját.”

Előreszén volt még a *bakfészök* néven emlegetett hatalmas gerenda, amelybe a hajó két oldalán levő karók, bakok voltak beleerősítve. A bakokra a hajókikötő láncokat, köteleket erősítették.<sup>15</sup> Járt a *elsőbak* nevük is.

A hajó hátsó végére került a *fartőke*, amelyen a timonyt és kormányt tartó vasak nyugodtak. A fartőkét erősítő deszka volt a *gubëla*. Valamikor az építés évében vert aranypénzt is tettek a fészkébe.

Annak a kis faragott oldalfának, amely az orrtőke alsó végének erősítésére szolgált, *gúzsfarok*, csinos külső faragványának pedig *bajusz* volt a neve.

Az orr- és fartőke helyes beállítása tehát megadta a hajó, bárka nemes formáját, szimmetriáját. Ekkor kapta meg a vízszintes fenék azt a szépen ívelő alakot, amelyre a könnyebb úszás végett volt szükség. „Ehhez a gömbölyítéshez azonban — írja Banner — a harmadik és második habláb közti rész megterhelésére van szükség.” Szabadban épülő bárkánál gerendák egymásra rakásával terheltek, vagy pedig földbe vert cövekekhez erősített lánccal. A híd alatt épülő bárka fenekét azonban egy, a híd vasoszlopa és a hajófenék közé szorított függőleges helyzetű fenyőgerendával is leszorították.

A fahajónak az orr felé kétoldalt keskenyedő részét a szakmában *hajószűgy* néven emlegették.

A két tőkéhez és burkonyokhoz erősítették az oldaldeszkákat és a medret átölő gerendákat.

A meder elkészülte után következett a tetőzet, amelynek horogfáit a gerendákba, oldalpárkányba illesztették.

A hajót körülövező keskeny útnak *járó*, szegélyének *kisprém* volt a neve. Ez utóbbinak a hajóorrba nyúló, szélesedő vége a *basnica*. Erre oldalt tulipán és egyéb domború faragványok kerültek. A hajó nevét is ide szokták fölírni.

A *habdeszka* a gabonahajó járója mellett levő és a tetőzet alsó részét alkotó, vízszintesen elhelyezett és élére állított, mintegy 40—50 cm magas deszkaoldal. Más neve: *habvető*. Rendesen két szál deszkából róják össze. Eszerint azután van *alsó* és *felső habdeszka*. Ilyen a homokos hajón is volt, sőt itt a talicskák kedvéért bevágást is készítettek rajta. Ez volt a *habküszöb*, záró deszkalapja pedig a *súber*. Az elnevezést az magyarázza, ha a megterhelt hajó egészen a járóig a vízbe merült, akkor idáig értek a habok. A habdeszkába csavarmenetelesen erősített, különleges alakú kétágú vashorog volt a *saskarika*, amelyhez homokoshajókon a csarnokkötél alsó végét erősítették.

A *szömöldökdeszka* viszont az az élére állított, erős deszka, amely a jobb és bal oldalon levő habdeszkákat a hajó végein, a bas előtt összeköti.

<sup>14</sup> Kovács J. 257.

<sup>15</sup> Kovács 258.

A moha résekbe, deszkaközökbe illesztéséhez szükséges volt a *moholó, mohozó* néven emlegetett kurtanyelű, széles élű favéső,<sup>16</sup> továbbá az *iszkába*, mestere után *cigányiszkába*: négyszögletű vékony, de erős vaslap, amelyet átlósan meghajlítanak, és két hegyes, hajlíthatatlan végét verik, *iszkábólják* a hajó szomszédos oldaldeszkáiba, amelyek közé előzőleg már mohát tömködtek. Odysseus hajójának készítésénél emlegeti Dugonics András:

Szöggel, iszkáával hogy egybe szerzette,  
Osztán a tengernek hátára vetette.

A vele kapcsolatos szólások: 'van ott minden' *van ott még ecetös iszkába is*. A tápaiak hasonlata szerint: *kemény mint az iszkába*, vagyis nagyon kemény.

Az iszkába tudója a felsővárosi *iszkábaverő, iszkábás cigány* volt.<sup>17</sup>

Sor került a fiatalabb, már hajógyárakban is megfordult superoknál a *cukvint*, különleges *hévér* használatára is: két egymás mellett levő deszkát szorítottak vele tökéletesen össze.

A hajó tetőzetén voltak a csukható táblával ellátott ablakok, továbbá létrák, rudak, csáklyák, amelyek a *nyerög* néven emlegetett tartóba kerültek. A tető lapos gerincének *kukajáró* volt a neve. Hátsó végén a *lovasbak*, azaz törpe karó, amelyhez vontatáskor a vontatókötelet erősítették.

A tetőzet elő részén foglalt helyet a *szentős*.

„A bárkán — írja Tömörkényi<sup>18</sup> — a lakás a szentes. Azért szentes, mert Szent Istvánnak, Szent Mihálynak, vagy egyéb szent urunknak a képe vagy a neve szokott az oldalára fölpingálva lenni. A szentesben szokott lenni kötél, bogrács, aprófa, zsír, paprika, kanál. Ez mind jó dolog éhes embernek.” Kovács János szerint „a hajó elején, a szentes két ajtaján csak festmény ékeskedik: vagy a hajó védőszentje, vagy a város meg a magyar korona, olykor csillag vagy a nap, és az ajtó fölött a hajó száma és neve szintén föl van festve.”

Azt is Kovács János írja, hogy a szentes két ajtaja között nyúlik fel az *őrfa*, azaz árbóc, melynek hegyén szélmutató is szokott ide-oda forogni. Felső részén csiga is volt, amelyet a vasból készült, burokszerű *csigaház* védett. Ezen keresztül húzták, *csarnokolták* a *csarnokgúzs* (kötélhurok) segítségével a nagy, *csarnakötél, csarnokkötél* nevű vontatókötelet a végén csüngő vascattal, amelynek *paránka, csarnokcsat, csarnokvas* volt a neve. Az *őrfa* vastagabb alsó vége a hajótető elő részén, a szentes közepén fölfelé húzódva illeszkedik egy mélyedésbe, amelynek *futró, őrfafészök*, az alsó végére borított vasalásnak pedig *papucs* volt a neve.

A *doméntát, doméntátum*, ritkásabban *domëndád, doméntátláb, állásláb, kormányláb* a hajó tetején átfektetett, hídszerű deszkaállvány volt, ahonnan a kormányos a kormányrudat igazgatta. A régi szegedi hajókon két ilyen doméntát is volt. Egyike a hajó első felén a kormányoslegény, másika pedig a hajó farában, a csárda tetején a kormányos részére. A doméntát tetejét *doméntátdészka, doméntátállás, kormányállás* néven emlegették.

A hajó hátsó felén épült föl a két helyiségből álló, zöld zsalugáteres *csárda*: szoba és konyha. Ez volt a kormányos lakása. Kisebb hajókon inkább *guliba* néven emlegették. Az oldalfalát alkotó deszkázatnak *gulibaszüvés* volt a neve.

A hajó orránál az *őrfa* alatt levő fülke a *bas*.<sup>19</sup> Itt pihentek a legények. A följegyzések szerint volt *elsőbas, farbas, kettősbas*: ma már nehéz közöttük különbséget

<sup>16</sup> Herman O. II. 813.

<sup>17</sup> Óreg regruták. 31.

<sup>18</sup> Napos tájak, 45. Kovács J. 260.

<sup>19</sup> Vizenjárók. 63.

tenni. Fedő deszkája a *bastábla*, ajtaja a *basajtó*, a hombárba szolgáló létra a *baslő-  
iáró*, a bas alatti üreg — főleg homokoshajóknál — a *basalja*.

A fartőkéen volt a *timon*, *timony* néven emlegetett kormány. Láncsal volt hozzá-  
köve a *timonytartó*, *timonyrúd*, *timonyzár*, másként *cuca*: az a rúd, amellyel a domen-  
tát tetejéről könnyebben lehetett a timonyt irányítani. A hozzáerősített két különálló  
deszkának, amely a timony vízbe szolgáló részét tartja, *vezérdészka* a neve.

Olykor az orrtőkéhez is került térítés céljából kormányrúd: két hatalmas fenyő-  
szál, szakmai nyelven *óraddzó*, *óraddzófa*.<sup>20</sup>

A hajó orrán volt elhelyezve a *vasmacska*, másként *anyamacska*, *kukázómacska*.  
Részei: a *levél*, másként *kapa*, vagyis az *ága*, továbbá a *nyél*, *farok*, végül a *karika*,  
amelybe az *anyalánc*, *fejlánc* másként *palamárlánc*, régebben a *fejkötél* kapcsolódott  
bele. A vasmacska leeresztése, illetőleg fölhúzása a hajó végére szerelt csigafélen  
történt, amelyet a hajósok *sárkány*, *sárkányfej*, *kígyófej*, *homokgyík*, *kötéltartó* néven  
emlegettek.<sup>21</sup> Vasnyúlványának, amely a hajóhoz erősítette: *sárkányszár* volt a neve.  
A tekerésre valamikor az *orgona* néven emlegetett fahenger szolgált. Kötélvédő födelé-  
nek *koporsó* volt<sup>22</sup> a neve. Az orgonát később, egészen napjainkig a *vinkli*, fontoskodva  
*csőrlő* néven ismert vashenger váltotta föl. Kisebb kerekének, amely fogaskerekét  
mozgásba hozza: *rúzsakerék*, csatszerű szabályozó vasának pedig *rúzs* a szakmai  
neve.

Századunkban a homokos hajókat az *alátartó karóhoz* kötötték ki, amelyet a  
vízpartra vertek. Drótkötéllal hozzákötötték a hajó két végét, hogy a sebes víz el ne  
tudja sodorni. A kikötésre szolgáló kötél régi szakmai nevei: *kifogókötél*, *resztókö-  
tél*. A fahajó oldalperemén volt a *láncszalajtó* néven emlegetett vasalás, esetleg csak  
rászögezett akácfa, hogy a kidobott lánc magát az oldalt közvetlenül ne rongálhassa.

A gabonahajó derekán készült kis rekeszben összeszaladt a hajó medrébe óha-  
tatlanul beszivárgó víz. Ennek *vízhányó* volt a neve. Lefödésére szolgált a *vízhányó-  
dészka*. Homokoshajónál ezen át történt a homok kitalicskázása. Említsük még meg,  
hogy azt a deszkázatot, amelyet a homokoshajó vízhányóját kétoldalt elkülönített  
a hombároktól: *vízhányószűvés* néven emlegettek.

Érdemes itt még arról is szólnunk, hogy *szűvésdészka* volt az a függőleges  
deszkázat, amely a homokoshajón és a régi fahajókon a hombárt elkülönítette a víz-  
hányótól, a bastól és csárdától, illetőleg gulibától. Ennek megfelelően volt *vízhányó-  
szűvés*, *elsőszűvés*, *hátsószűvés*.

A hajó két végén és derekán keresztülfektetett és az oldalnak összetartására  
szolgáló erős vasrudak voltak a *cugsrófok*.

A hajó belsejének, tároló helyiségeinek *hambár* volt a neve. Az *elsőhambár* a  
vízhányó és hajó eleje, a *hátsóhambár* a vízhányó és a bárka, guliba közé esett.  
Az alsó rész volt a *fenékhambár*, az oldalsó pedig az *ódalhambár*. Mozgatható, a ga-  
bona tisztántartására szolgáló deszkázatuk volt a *fenékrigli*, illetőleg az *ódalrigli*.<sup>23</sup>  
Egyik felső, elkülönített részében volt a *zabhambár* a hajóvontató lovak elesége  
számára.

A *szódás* a gabonás-, illetőleg homokoshajó belsejében, éspedig a basban a fe-  
néktől mintegy 50—60 cm-re elhelyezett, 25 cm magas, és az egyik oldalhoz erősített  
láda volt, amely a szivattyú szerepét töltötte be. A hajóbelsőbe folyt vizet ebbe a  
szódásba szokták meríteni, ahonnan azután a víz a bas oldalaiiba vízszintesen fölül-  
fűrt, bedugható, kinyitható lyukakon távozott. Ez jelentős munkamegtakarítással

<sup>20</sup> Kovács 259.

<sup>21</sup> Állítólag az állóbárka oldalán is volt. Herman II. 825.

<sup>22</sup> Kovács 259.

<sup>23</sup> Kovács 259.

járt. Egyes fahajókon a szódás fölé padlásféle is épült a kötelek számára. Ennek *hóberk*, másként *viceszentős* volt a neve.

A gabonáhajó tetejének lapos gerince volt a *kukajáró*, amelyen a hajó hosszában végig lehetett járni.

\*

A megépült hajót vidám ünnepség mellett bocsátották nagy szánkokon gugorák segítségével vízre. Nagyobb hajóknál megvárták — jegyezte föl öreg superoktól Juhász Antal — amíg áradáskor fölveti a víz. A hajót négy slipperen és egy szánkon csúszatták vízbe. A *slipper*, törzsökösebb nevén *sója* 25—30 cm vastag, félgömbölyű szálfa, amelyet régente szalonnával, faggyúval, újabban gépzsírral szoktak zsírozni, hogy jól csússzon. A hajótestet elől, középen és hátul régebben vastag kenderkötéssel, újabban drótkötéssel átkötötték és a köteleket bakokhoz, vagyis erős, földbeásott cölöphöz vagy partmenti fához kötötték. Ezután a hajót hévérékkel megemelték, vagyis *aláágyaztak*, majd lassan ráeresztették a slipperekre. A bakoknál *rajzolták* a köteleket, azaz fokozatosan eresztették, hogy a hajó lassan csússzon a szánkon és a slippereken. Közben megálltak, ha valami baj adódott. Az irányító mester ügyelt arra, hogy a hajó a vízparttal párhuzamosan haladjon. Utasításaira az egyik baknál lassabban, a másiknál jobban engedték meg a hajótartó köteleket. Miután többször megálltak pihentetni, a szánkót tovább csúsztatni vagy új slippereket elhelyezni, az utolsó szakaszt már szabadon tette meg a hajó. Ez a fáradságos munka volt a *hajóvetés*.

A vízbeérést mindenki hangos éljenzéssel üdvözölte. Az őrfán vagy a hajóorron hatalmas zöld ág, teleaggatva kendőkkel a superek számára. A mester és pallér sokszor selyemkendőt kapott. Utána nagy áldomás következett. Egy fölszerelt nagy fahajó 10—14 ezer forintba került.

A régi fahajó javításának *hajófejelés* volt a neve.

### Hajófajták

Itt szólhatunk legalkalmasabban azokról a hajófajtákról is, amelyek a superok kezéből kikerültek. Nemcsak formájukról, hanem rendeltetésükről is megemlékezünk.

A *böggőshajó*, archaikus szóval *gálya* olyan régimódi gabona- vagy homokszállító hajó, amelynek böggőszerűen végződő orra van.<sup>24</sup> Emlegették *búzáshajó*, *gabonás-hajó*, röviden *gabonás*, a gőzhajótól való megkülönböztetésül *fahajó*, *tőgyfahajó*, *tetejes fahajó* néven is. Később már csak homokot szállítottak rövid távolságon rajtuk.

Innen az újabb *homokoshajó* nevük.

Régebbi divatú volt a *bornyúszájú* hajó, amelynek lapított a tőkéje, azaz fartőkéje. Más néven *hajtott*, *hajtottelejű* hajó. „Hát a bornyúszájú hajók huva löttek? — kérdezi<sup>25</sup> Tömörkény — Hát én tudjam? Vagy a társam tudja? Nem tudja azt senki. A borjúsájú hajókat kiölte a böggőshajó, a böggőshajókat meg kiöli a slepp.” A *kancafarú hajó*, másként *topafarú hajó* fartőkéje nem egyenes irányú volt, hanem kissé kifelé hajlott. A *tőkőshajó* szabatosabb meghatározása már nem sikerült. Nevének emlékeztetét Tömörkény örököltette meg.<sup>26</sup>

A magánkézen levő, azaz nem társulati hajónak *priváthajó* neve járta.

Annak a két-három lóval vontatott, tetejes fahajónak, amely még századunk legelején is, főleg hetipiacos napokon népet és eladni valót hozott a Városba: *kufahajó*

<sup>24</sup> Kovács 259.

<sup>25</sup> Bazsarózsák. 256; Banner.

<sup>26</sup> Vízenjárók. 41.



Gabonáshajók (XIX. sz. vége; MFM)



Személyközlekedés a Tiszán (XX. sz. eleje)





Kofahajó (XX. sz. eleje; MFM)

volt a neve. A Tiszán Zentáig, a Maroson pedig Makóig közlekedett. A hajó magánvállalkozóé volt. A vízfolyás irányában a homokhordásnál jellemzett *lënta* segítségével haladt. Annak a pallónak, amely a part szélével hídszerűen összekötötte, *járodészka*, *pallójáró*<sup>27</sup> volt a neve.

A kisebb só-, homokszállító hajót *luntra*, régi iratokban *luntrahajó* néven emlegették.<sup>28</sup>

„Megy a hajó fölfelé a Marosban — írja a századfordulón Tömörkény<sup>29</sup> — lovak húzzák a parton. Nem nagy hajó, csak olyan dereglyeforma. Hosszú lapátok az elején, a hátulján, de mert a közepén van egy kis ház, ezért *luntra* a neve. Elöl hosszú rúdra van feszítve, az az alattsággötél, a rúd maga megint négyfelől lekötözve, hogy el ne törjön a hosszúsága miatt. Mert az alattságot egészen a rúd legtetetejére kell kötni, ahogy messze kint a parton vontatják a lovak... A kormányos fönt áll a helyén, s a nagy lapáttal úgy szegi a hajót, mintha a túlsó partra akarna menni. Ezzel szemben a lovak az innenső felé húzzák, s a két erő olyképp töri meg egymást, hogy egyenesen haladnak fölfelé.”

Lehetséges, hogy a *luntra* volt a *sóhajó*, *kerep* ősi hagyományos fajtája.

A *burcsëlla* állítólag olasz jövevényszó. Így föltehetőleg a tengeri hajózás szókincséből honosodott meg. A régi bőgőshajónál kisebb hajót jelentette, amely régebben gabonahordásra szolgált.

„Ez egy olyan régifajta eszköz — jellemzi Tömörkény tovább<sup>30</sup> — amilyent ma már nem csinálnak, nem széles, de hosszú. Olyan nagyobbra nőtt csónak, mely gyékénysátorral van borítva, s a gyékény alatt bátran elfér tizenöt-húsz ember”.

„A város alá érve — írja tovább<sup>31</sup> — a hajó kiköt a parton, és megy mindenki a dolga után. Ki a piacra, ki a boltba, ki a katonafiát keresni. Így van a hajó vagy délig vízszerűen egyformán. Mindössze az a változás rajta, hogy a bordái fokozatosan süllyednek a vízbe. Mert dől a sok mindenféle portéka a város falai közül a partra, ahol azt már megrendelték. Söröshordók, zsákok, csizmák, fertályöl fa, petróleum, továbbá egy nagy nyaláb papiros a könyvesboltból a tanító úrnak. Különféle csomagok, ásó, ültetni való facsemete (itt az ideje éppen), meg egyéb mindennek. Csak az a csodálni való, hogy hol fér el a sok holmi a hajóban.”

Ha nem terhet, nem piacozókat hozott, hanem a havibúcsúra iparkodó tiszamenti faluk népét szállította, akkor az egész hajót zöldággal ékesítették föl. Ilyenkor a kofahajónak *búcsúhajó* volt az alkalmi neve.

Egy-két személynek való *víziedény* a *csónyak*, *csónyik*, Tápén *csónik* néven emlegetett csónak, illetőleg *ladik*. Manapság a két szót, illetőleg tárgyat összekeverik. A régi különbség az, hogy a csónakot egyetlen fatörzsből szokták kivágni, tehát ez az ősi forma. Innen ritkán *egyfa* neve is hallható. Valamikor Erdélyből hozták, onnan árusították. Igen súlyos, haladni éppenséggel nem könnyű vele. Régi halászok mégis kedvelték, mert széljáráskor nem csap bele a víz. Tömörkény idéz egy öreg halászt: „A könnyű *ladikot* a víz úgy *táncoltatja*, ahogy *akarja*. De ez *ráfekszik* a vízre, s a víz nem bír vele. Ebben a *ladikban* nem a víz az úr, hanem én vagyok az úr. Mert ez mindön lapátnyomásra enged.”<sup>32</sup>

Az egyfa könnyebb fajtája volt a *lélőkvesztő*. Került benne egy kis karó, amelynek *csónyikkaró*, *jancsi* neve is járta. A parton földre verték és a csónakot kikötötték hozzá.

Ezzel szemben a több szál deszkából készült *ladik* már supermunka, mérete szerint 10—12 személy is befér. A keresztbe tett, összetartó ülődeszkáknak *tat*, *taty*,

<sup>27</sup> Vízenjárók. 31.

<sup>28</sup> Reizner III, 216.

<sup>29</sup> A Szent Mihály a jégben. 299. Egy régebbi szemtanú, *Borostyáni Nándor* is ilyennek jellemzi.

<sup>30</sup> Vízenjárók. 5.

<sup>31</sup> Vízenjárók. 8.

<sup>32</sup> A víz mellől. SzN 1912, 90. sz.

másként *tatdészka*, *tatydészka* a neve. A kormányosnak a *hátulsótaty* a helye. A halászladik középvölése a *középdészka*. Az apró szerszámok számára olykor ládát is erősítenek alája.

A csónak, ladik mozgatására az *evező*, öregesen *evedző* szolgál. Felső végződése a *mankó*, Herman Ottó szerint *fogóvég*, vízjáróink ajkán egyszerűen *füle*, aztán a *nyél*. Ennek lapos, lapátszerű alsó végződése a *tall*, ez jár a vízbe. Herman Ottó hallo-mása szerint a *vágóvég* nem más, mint az evező szárának a fele, amely a *mankó* és a *toll* között van. Az evezőt tölgy- vagy kőrisfából hajoács faragja. „A széles tiszai evező, — írja Tömörkény István — amelynek levélformáit még a Volga vidékéről hozták a halászó régi magyarok, vidáman merült a vízbe.”

Azevezőnek több fajtája, illetőleg használati módja van. A *vágóevező*, szokottabb nevén *dalladzó*, gúzsakötött nagy evező, amely nagyobb csónakoknál használatos. Herman Ottó *kolomp* nevét hallotta<sup>33</sup> annak a fadarabnak, amelynek nyergébe az evezőt a gúzs segítségével beakasztották. A tápaiak régebben a komp áthúzásánál is használták.

A kormányzásra, irányításra szolgáló evezőnek *kormányevező* a neve. Az *evez* igét öregek tárgyas alakban is használják. *Eveztem a csónyikot*. Víz közepe, továbbá sziget felé *beeveznek*, parthoz *kieveznek*, a laftolóval való halászatnál a két távolodó ladikban *széteveznek*. A *mónárevedés*, másként *fúrás*, ismét másként *védlizés* az evezésnek az a módja, amikor egyik partról a másikra akarnak átjutni. A végzett mozdulat a *fúrás*ra emlékeztet. Ha valaki félkézzel,  $\infty$ -as vonalban, vagyis kavarva evez, akkor *ziklant*, másként egyéni szójárás szerint *iklant*, *ciklant*, *zikland*.

„Halásztak eddig — írja Tömörkény<sup>34</sup> — külön-külön a kecével. Halásznyszeren szólva: kivetették a kecét, aztán kuttyogatva ziklantottak lefelé. Ilyenkor keresztben áll a csónak a vízen, úgy ereszkedik. A halász hol a kecehalót húzza meg, hol kuttyogat a lyukas fával, hogy a halat oda-csalja, mert az úgy szól, mintha béka volna, hol pedig az evezőt forgatja S betű formán, mert ez a ziklantás.”

Régimódi csónakban, ladikban föltétlenül volt *szapoly*, kompban *kompszapoly*, régiesen *szapu* is, amelyet Nátly József így határoz meg: 'öblösre vésett vízhányó lapát a hajókon és tsónakokban. Hosszassága 40—50 cm, szomjúság esetén ebből itták a csónakban ülők a Tisza vizét.' Ezzel *szaplyozzák* vagyis merítik ki a csónakba kerülő vizet is. A csónakban akad *csáklya* is. Ennek a dereglyén kívül volt a helye.

\*

A *csámész*, Kálmány szerint *csámasz*, a ladiknál nagyobb, már pontosabban meg nem határozható, de nyilván helyi közlekedésre, túlsó partra szállításra szolgáló hajófajta. A szó török eredetű, délszláv közvetítéssel honosodott meg. Borbély Mihály adta föl<sup>35</sup> a következő fejtörőt: *vót éggy embör mög két gyerök. Hároman vótak száz kiló, de a csámasz nem bírt többet ötven kilónál. A két gyerök is ötven kiló vót, az embör is ötven kiló vót. Mondja, hogy möntek át ezök a Tiszán? Először átmönt a két gyerök. Az éggyik visszahozta a csámaszt. A gyerök ideát maradt, átmönt az öreg. Akkó visszagyütt a gyerök, aki odavót. Beleült a csámaszba emez a gyerök is, úgy möntek át.*

A nagyobb teherszállító ladiknak népünk ajkán *dereglye*, *deröglye* neve is hallható. Részei a *fenékdészka*, *ódaldészka*, *fartőke*. 60—70 ember ráfért. Szükség szerint marhát, szaldomozásnál lovat is szállítottak rajta. A nehéz dalladzókat két-két ember húzta.

<sup>33</sup> Herman II. 804.

<sup>34</sup> Napos tájak. 44.

<sup>35</sup> Kálmány L., Hagyományok II, 155.

A *dereglye* szó először Dugonics Andrásnál bukkan föl. Az Etelkában ezt írja: *kik a zajos tengereknek és a dombos haboknak eresztvén Dereglyéjüket, sem a szélnek mostohaságát, sem a sósvízeknek verdődését által nem láthatták.*<sup>36</sup> A Szerecsenekben ekképp: *a polgárság eleje vagy hajónkra gyűlt, vagy kisebb dereglyékre szállott.* Jellemzi is őket: *eme csónakok háromnál többet el nem bírhattak, mivel egy fából vannak kivésve, parasztosan meg is gúzsolva.*<sup>37</sup> Említi példabeszédében is: *rossz gálya, melynek dereglyéi nincsenek.* Helyesen értelmezi Reuter Camillo: a vontató hajó tehetetlen, ha nincs dereglyéje, amelyen a lovakat szükség szerint gyorsan lehet egyik partról a másikra átszállítani.

A szó fölbukkan az Alsóvároson paposkodó Takáts Ráfaelnak a XVIII. század legvégén kiadott Toldalékában is.

Herman Ottó a szót a Balatonon gyalmos halászok között hallotta, akik nyilván Szegedről kerültek oda és vitték át a szót a múlt század derekán.

A *dereglye* szót Edelspacher Antal, és nyomában Munkácsi Bernát az oszmán-török *diräklü* szóból származtatja.<sup>38</sup> A baj azonban Reuter szerint már ott kezdődik, hogy a török alkalmazhatóságnak árboça van, a magyarnak meg nincs. Reuter egyébként bajor tájnyelvi szóval próbálja egyeztetni, és ezzel alighanem jó nyomon jár. A bevándorolt *schopper*, népünk ajkán *super* iparosság hozhatta magával Szegedre. Nyilván a szegedi vízenjárók és Dugonics irodalmi hatására került bele a köznyelvbe. Tőlünk deszki szerb hajóvontatók közvetítésével jutott *dereglyija* alakban a szerb szókinszbe is.

### Vízimalom-építés

Superok munkája volt a *vízimalom* építése is. Leírásában szabatosabb forrás híján Kovács Jánost követjük. Ahol azonban tehetjük, kiigazítjuk, kiegészítjük.

A szegedi vízimalmok szép formájuk, célszerű szerkezetük folytán kapósak voltak az egész országban, de a Balkánon is. „A szegedi vízimalmok — írja egy régi újságcikk — nemcsak szerkezetük pontossága, de építési szilárdságuk, csinos külsejük által messze a Duna, Tisza, Száva és Maros vidékeire vitettek, és Szegednek szép pénzt hozott évenként a malom- és hajóépítészet.”

A vízimalomnak két része volt. Az egyik a *házhajó*, másként *hajóház*, *malomház-hajó*, *malomhajó*, amely hosszú, hajlott gerincű roskatag kunyhóhoz hasonlított. Orrtőkéjét előrebuktatott, vastagabb, szögletes tölgyfa alkotta, amelyhez az oldal-deszkák voltak erősítve. A hajóház elejének nyitott csarnokában az őrlésre hozott gabonát helyezték el. Följegyzések szerint a múlt század második harmadától készített házhajókat a könnyedség, dús faragás, díszes orrtőke jellemezte. Ekkor már rajziskolába jártak a malomkészítő szegedi faragók, itt sajátították el a könnyedebb formákat.<sup>39</sup>

A vízimalom nagy kerekének külső tengelyét régebben a *tombác* tartotta. Nátly József meghatározása szerint „hajó helyett malom alá tétetni szokott, kivésett vas-tag szál tölgyfa, melynek belső ürege átmérőjében 4—6 lábnyi. Egy malom alá három tombázt tétetik: kettő a malom alá, egy pedig tárhajó gyanánt a készségen kívül.” Hasonlóan értelmezi Kovács János is, de hozzáteszi, hogy a tombácban rudat, kötelet, evezőt helyeztek el, továbbá a nagykerék tengelyének egyik csapágya

<sup>36</sup> Etelka I, 85.

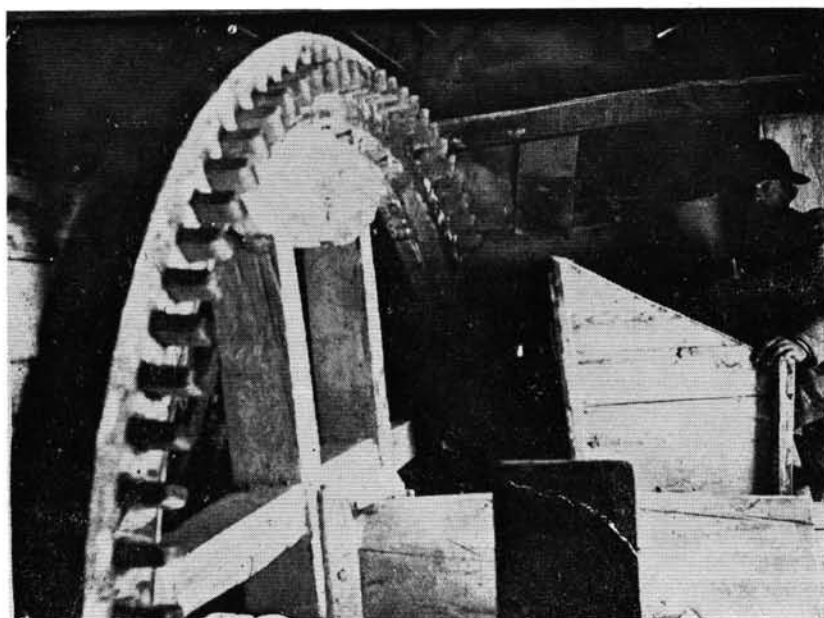
<sup>37</sup> Szerecsenek I, 79, 101.

<sup>38</sup> Ethn. 1893, 209.

<sup>39</sup> Kovács 118.

nyugodott rajta. Az ilyen vízimalmot az újabb formájútól való megkülönböztetésül egyébként *tombácosmalom* néven is emlegették az öregek.

A tombácot a múlt század első felében, az új forma jelentkezésével fölváltotta a *tárhajó*, Divényi Gyula közlése szerint *völgyhajó* (Wellschiff). Ezen nyugodott a vízben forgó *késztség*, másként *nagykerék*, tápaiasan *lapátoskerék* tengelye. A tárhajóban foglaltak helyet a szerszámok: furkó, rúd, evezőkötél, iszkába, moha és a mohozáshoz használatos *színvessző*, másként *varóléc*.



Vízimalom belseje: nagykerék a garattal

A vízimalomhoz tartozott még a *tiltó* is, amely a vízfolyás gyöngítésére vagy elzárására szolgált, és a készség előtt, a malom hídja alatt volt elhelyezve. Divényi Gyula szerint azt a rudat is így nevezték, amellyel a lapátoskereket megakasztották.

Egy-egy ilyen szépen megépített vízimalom 3—4 ezer forintba is belekerült. Ha a Marosra, Dunára készült, akkor az erősebb alkatrészek miatt 5—6 ezer forintot is elkértek érte.

A malomban, a jövőző kenyér műhelyében magától értetődően szakrális díszítéseket is alkalmaztak. A Kovács János által ismertett vízimalom belsejében, a *lisztláda* fölött levő, malomkövet tartó nagy kötésgerendába mélyen be volt vésve: *Isten engedelmeiből Szeles János építette ez malmot 1842*. Mellettük tulipán-szerű alkatrészekből az I. H. S. betűk. Ott volt a Mária szó ismert monogramja is, és egy domború vésetű lángoló szíven álló galamb. A lisztládán rózsa, szegfű, tulipán faragványok.

„Az első kúpadágason — írja Kovács János — a lisztláda mellett három napsugárdísz volt arányosan elhelyezve. Homorúan és domborúan vésett tulipánok környezték és kétfelől búzakévé formázó kötegek határolták őket.” — Az a véleményünk, hogy ez a három napsugárdísz régebben három alma vagy kenyér volt: a vizenjárók hajdani

védőszentjének, Szent Miklósnak attribútuma, ismertetőjele. Eredeti jelentése elhomályosodott, és a hajóácsok logikátlanul, de jó művészi érzékkel a barokk napjelképet érezték bele. Lehetséges az is, hogy Kovács János műleírásai nem szabatosak. A faragásokról másolat, fénykép sajnos nem maradt ránk.

Kovács leírása szerint a hátsó kúpadágasba vésvé kakas volt, vagyis az éberséget jelképező madár, szép levélfaragványokkal díszes almafának kinyúló ágán. Erről az ágról sem hiányzik Kovács szerint a nap kifaragott képe. Szegfűdísze egybefonódott az előbb említett almafa ágával. [Nézetünk szerint itt is föltétlenül jelképes ábrázolásról van szó. A kakas itt szintén másodlagos forma is lehet, és a pávát helyettesítheti. Tudjuk, hogy a páva a középkor szakrális szimbólumrendszerében a múlhatatlanságot jelképezi, tehát mágikus erejével a malmot is oltalmazza. A fa többek között az élő kenyérnek, Krisztusnak is archaikus jelképe (*arbor vitae*): védelmezi, megáldja még az emberek malomban készülő kenyerét is.] Kovács elmondja még, hogy „néha a malom kívülről is festést nyer, éspedig az orrtőke és a házajtó, közvetlenül a tető alatt az oldalfirhang díszítéssel láttatik el, s a hátsó tornácós részre lombos erdő festetik, a fágakon egy-két cifra madárral.”<sup>40</sup>

Végül érdemesnek tartjuk egy múlt század derekán megjelent újsághír idézését is: „A Politikai Újdonságok” ismerteti Kocsis Imre szegedi molnár kis vízimalmát, mely — szerintük — „nemcsak mint a rendkívüli szorgalom, ügyesség eredménye, de mint a malomépitészet remek mintapéldánya, megérdemelné, hogy múzeumba tétessék; annál is inkább, mert csak még egy fél évszázad kell, hogy a múlt idő ezen egyik leg-tökéletesebb építészeti mutatványa eltűnjék a föld és víz színéről.”<sup>41</sup>

<sup>40</sup> Kovács, 1. c.

<sup>41</sup> A cikkirő a méltatást így folytatja:

*A szegedi vízimalmok nemcsak szerkezetök pontossága, de építészeti szilárdságuk, csinos külsejük által messze a Duna, Tisza, Száva és Maros vidékeire vitettek, és Szegednek szép pénzt hozott évenként a malom- és hajóépítészettől. Ma azonban helyben is, a számos meglevő és keletkező malmok leszorítják apáink ősi műveit a versenytérrel. Jól van. Győzzön ami jobb, de legalább maradjon meg emléke a régi jónak. A kis remekmű Kocsis Imre szegedi molnár készítménye több havi fáradtság eredménye...”* — s mivel a kis szerkezet minden egyes darabja méretarányos kicsinyített mása a nagy, működő malmoknak, a továbbiakban tüzetesen felsorolja a kis malom alkatrészeit mérettel együtt, majd így fejezi be cikkét: „Ez részletes leírása a mintának, és így az adott számok sokszorozva 1780-nal, adják a közönséges rendes tiszai malom képét. — SzH 1863, 29. sz.

## KOVÁCSOK, BOGNÁROK

E mesterségek nyilvánvalóan a legősibb szegedi iparágak közé tartoztak, hosszú időközön át közös céhük volt. II. Ulászló ekhós szekereit 1495-ben szegedi mesterek újíttatták meg. A céh állandó virágzását a vásározás, szekerezés mindenkori szegedi fejlettsége magyarázza.

A hódoltság után a közös céh Petriczky János, Hoffner Mátyás és Bernbauer János mesterek buzgóságából 1724-ben született újjá, szabadalmi levelét III. Károly hagyta jóvá. Védőszentje Szent Leó püspök.

Nyilván még a hódoltság idején cigánykovácsok is szivárogtak a városba. Az újjászülető céh érdekében a Tanács úgy intézkedik,<sup>1</sup> hogy azok csizmákat patkoljanak, szántóvasakat élesítsenek; vasvillaágot forrasszanak, egy egész vasvillát csináljanak; szántóvasra két máriásig vasat verhessenek; nádvágó kaszát csináljanak, sarlókat forrasszanak; iszkábákat verhessenek, szőlőmetsző kést csináljanak. — Itt mindjárt megjegyezzük, hogy az iszkabás és horogverő szegedi cigányok szakmai jóhírnevét Tömörkény is megörökítette.

Az új céhlevél előírja<sup>2</sup> a tagok kötelességeit. Kimondja:

*„ha valaki a mi kovács vagy bognári czéhünkbe vétetetni vagy bé állani, és mesteré lenni kívánkozná, ez tartozni fog magát előbb nemes szabad királyi Szeged várossának fő bírájánál és a tekintetes nemes tanácsnál bejelenteni honnét jön? és született legyen? azután pedig, czéh mesterünknel bötsületes születéséről és tanulásáról való leveleket a b. czéhnek előmutatni s könyörögni, annak utánna, ha ezeket a b. czéh helyesnek találandja köteles lészen a ládában egy tallért fizetni, ahol tudakoztatni fog mester-ségit mikép tanulta legyen és remekét tsinálni, valamint tehát egyéb mesterségeknél is szokás, úgy nékie a remek készítésre egy esztendő s egy nap hagyatasson 's meg engedtesse, hogy szokás szerént egy mester ebédet tehetségéhez képpest gazdálkodva az egész czéhnek adhasson és annál a fő bíró urat két tanácsbéli urakkal vendéghelhesse.*

*Remekmunkául tartozik egy fél alsó kocsi saját új vasával, valamint más városokban szokás, készíteni, és egy fiatal lovat mely nékie eleiben állittatik négy új vasakkal, minden hiba nélkül megpatkolni.*

*A bognárremek: egy hinto kotsinak négy kerekei és két állási, amint az országban szokásban vagynak, minden hiba nélkül.*

*Kötelesek legyenek a nemes szabad királyi Szeged várossában találkozó magyar, németh és dalmata kovács és bognárok a mi szegedi czéhünknel illendően magukat beiktatni, s ha az öreg elhal, a jövőendőbéli iffiak is magukat beíratni tartozzanak, ami illeti czéhünkön kívül való a helységekben lakos mestereket, ha ezek közül valamelyiknek kedve tartaná minálunk magát letenni, annak bevételire hatalma legyen a bötsületes czéhnek.*

*Meg ne engedtesse a mi czéhünkön kívül valóknak szántó vasat, fejszét, iópatkót, patkó szegeket és egyéb munkákat, amelyek kovácsot illetik, szinte akkép bognár munkákat, mind kerekeket s több efféléket árulni — ami pedig nemes szab. kir. Szeged várossán kívül kovács és bognár munkákban templom napi butsukra vagy heti vásárookra árultatás végett hozattatik, azokat a czéh mester a bétékintő mesterével meg fogja vizsgálni és azoknak érdemét meg esmérni, azon esetben pedig amidőn azok iránt némely hibák tapasztaltatának, a munkát bétékintő mestereknek ítéletük szerént a szegények között elosztassanak.*

<sup>1</sup> Reizner IV, 364.

<sup>2</sup> Reizner IV, 366.

A legények artikulusai között olvassuk, hogy *a bognárlegények hetibére legyen 12 garas, kerekektől darab számra 6 kr. ...Ha a legény egy kereket össze állít, jutalmaztatasson 3 krajzárral, egy eke keretért pedig 6 németh sillinggel...* Borra valóul jussón: köszörűt és kereket ékelni, fejsze nyelet tsinálni, kocsit hirtelen reperiálni, kerék agyat ön kerékben tenni, ön saroglyába kétlábot készíteni. Ami fűt ezekhez a paraszt maga hoz, egy darab a legényé, ha többet hozna, az a mesteré légyen.

A kovácslegény hetibére: 1 kr., azonkívül borra valóul maradjon nékie fejsze forrasztás az élénél, tsépellőre ön karikákat rakni, sarlókat szűkebbre vagy tágossabbra tsinálni, három patkó szegeket verni, lónak eret vágni, és száját tisztítani, egy ön láncz szemet forrasztani; ellenben ha egy legénynek továbbá szolgálni kedve nem lenne, mesterének nyolcz nap előbb felmondani tartozik.<sup>3</sup>

A legények könyvében egyes kovácslegények neve után odaírt *ezüstpatkó* nyilván valami szakmai minősítést jelent. 1812. Desú István Ezüst Patkó, tanult Döbröczenben, szabadult Nagy-Váradon. 1816. Sándor András Kovács Legény Ezüst Patkó Pest vm.

Jenőfi Éva még német nyelvű Hufschmied, Silbernagel, Silbereisen fokozatokat is kijegyzett. Volt még Halberschmied, féllegény, egészlegény is.<sup>4</sup>

A kovácsok 1821-ben önálló czéhlevelet kaptak. Jegyzőkönyvük erről így emlékezik meg:

1821-ik Esztendőben, amidőn ezen érdemes Kovács Czéh eő Királyi Felségétől első Ferentztől a kinek a Nagy Úr Isten hoszu életet, Szentbékességet és Örvedetes Napokat engedjen annó 29-ik febrúar 21 költ és a Tettes Ns Tanács előtt anno 24 aug. 21. publicáltatott Kegyes Privilegiumát megnyerte az Mesterek voltak: 1. Humay Antal feő Czéhmaster, 2. Burghardt Joseff All Czéhmaster, 3. Kovács István, 4. Paprika Ferentz, 5. Ladányi János, 6. Hodáts György, 7. László Mátyás, 8. Rozsa Balázs, 9. Tsonka Mihály, 11. Háli Joseff, 12. Humai János, 13. Burghardt Ádám, 14. Burghardt Pál, 15. Börtsök István, 16. Humaj László, 17. Berkes György, 18. Nagy István, 19. Pálfi Sándor, 20. Novák György, 21. Király Illés, 22. Ábrahám Ferentz, 23. Molnár János, 24. Jubek István, 25. Pehutz Antal.

Zöld selyem zászlajukon magyar-német fölírás. Egyik oldalán a Szentháromság, a másikon a lábatörött lovat orvosló Szent Lénárd, a vasmívesek ősi, közép-európai patrónusa.<sup>5</sup>

Ebből a szakmai környezetből nőtt ki a fölsővárosi *Kőrösi József* (1811—1868) gráci gépgyáros, aki szülővárosához való ragaszkodását, áldozatkészségét egész életén át megőrizte.<sup>6</sup> A nála is tanult alsóvárosi *Pálfi János* és *Balázs* nevéhez fűződik<sup>7</sup> a paprikaörlés modern gépipari technikájának megteremtése. *Csonka János* (1852—1939) édesapjának, Csonka Vincének alsóvárosi kovácsműhelyében indult el pályájára és vált az autógyártás úttörő magyar nagymesterévé.<sup>8</sup>

Mint ismeretes, a kovácsok hajdan baromorvoslással is foglalkoztak. 1835-ben a céh kérte a Nemes Tanácsot, hogy

„azon Mesterek, a kik a Barom Orvosi Tudományokat nem tanulták, a Barom orvoslástól ujólag is eltiltassanak... Minden Mester a Barom Orvoslástól, a ki tsak azt tanulta, Hiteles Bizonyítványát előmutatta. Ezek: Habi József, Nagy István, Pálfi Sándor, Novák György, Ábrahám Ferenc, Király Illés, Schütz Antal, Ilovai István, Fábián István, Csonka József, Bite Pál, Hodáts József.

Tizenöt mesternek viszont az orvoslást megtiltotta, mert készségét nem tudta igazolni.

A mesterek céhtáblájukon még századunk elején is föltűntették: *patkoló- és kocsikovács*. A patkolásról már a lótarásnál megemlékeztünk.

\*

<sup>3</sup> Reizner IV, 3 9

<sup>4</sup> Jenőfi É. 54.

<sup>5</sup> Hilf 78—79.

<sup>6</sup> Kőrösi József Felsővárosban született, Grácban vasgyárat alapított. Szülővárosának halálig hűséges fia volt. Életrajza és műve Scheuer, G. — Jelusich, M., Die Maschinenbauer von Andritz. Graz-Andritz 1952. Ismerteti Bátyai Jenő. Somogyi-Könyvtári Műhely 1976. 3—4. sz. 71.

<sup>7</sup> Bálint S., A szegedi paprika. 65.

<sup>8</sup> Csonka P., Csonka János élete és munkássága. Bp. 1960.



A XVIII. század folyamán a céh nyilván a tanult mesterek csekély száma miatt nem tudta a folyton fejlődő Város szükségleteit kielégíteni. Ezért a Tanács azzal siet az istápolására, hogy a szegedi vásárookra hozott minden eladó kocsi után a bognárok és kovácsok közös céhének javára 5 dénárt kell fizetni (1731).

Még jóval később Dugonics és Vedres is megfigyeli, hogy a legközelebbi erdővidékről, Baranyából sok szekeret, kocsit, ekét, bútort hoznak a szegedi vásárookra.<sup>9</sup> Ez azonban hamarosan megszűnik, mert a tiszai faúsztatás állandósulása folytán a Város faipara is mind híresebbé válik.

Egyébként a *baranyi kocsi* emlékezete a szegedi szóláskincsben máig él. Akivel tréfát űznek, bolondot járatnak, azt *baranyi kocsira ültették*.

Régi árszabások, följegyzések a kocsinak még több olyan fajtáját emlegetik, amelyekről nevükön kívül alig tudunk valamit. Ilyenek a még említendők mellett a *somorjai kocsi*, *győri kocsi*.

A *kocsi* szó szegedi irott emléken először Kőrösi (Fraxinus) Gáspár orvosnál fordul elő. Egyik levelében írja: *egy kocsin Sennyébe siettem volna*. Egy Bolognában tanuló szegedi diák, Szegedi Pál későbbi csanádi püspök a kocsiról, kocsizásról tréfás olasz versezetet írt.<sup>10</sup>

A kocsi és részei számos helyi szólásunkban is élnek. Ne sóvárogj olyan lány vagy legény után, aki nem szeret: *ně szaladj olyan kocsi után, aki nem akar fővőnni*. Ha módod van rá, ne járj gyalog: *jobb kocsin nyomorogni, mint gyalog kényőskönni*. Kisiratosi változata: *jobb kocsin szorossan, mint gyalog urrassan*.<sup>11</sup> A nagyzolást rójja meg: *fakó kocsi kendőrhám, nőmös embőr, szűrdolmány*. Dombiratosi tanács a pártfogó megbecsülésére: *annak a nótáját fűdd, akinek a kocsija farán ülsz*.<sup>12</sup> Se ide, se tova nem halad a dolgában: *mögszegődött nálla a kocsikerék*. Éktelenül káromkodik: *fohászkodik, mint a kereketörött kocsis*. Gorombán, illetlen szavakkal szólt hozzám: *úgy beszélt velem, mint kocsis a lóval*. Kevély ember: *bíró kocsisa sě kevélyebb nála*.

### A kocsi részei és a hozzájuk fűződő hiedelmek

A kocsinak számos része van, legtöbbjük nevét a gazda is ismeri.<sup>13</sup> A nyírből, bükkfából készült *rúd*, *kocsirúd* mellé fogják a lovat. A szabadon álló végén levő, hozzáerősített kampós szögnek, amelybe a ló nyaklóját akasztják, *nyaklósög*, *nyaklótartósög*, a kovácsok nyelvén olykor *rúdtefni* a neve. A rudat a kocsiban a *rúdszárny* tartja, amely hátrafelé kétágú villaként nyúlik szét a kocsi első tengelye fölött. Végeit egy összekötő fapánt, a *ziha*, *juha*, régen *kocsiha*, tanyaiak ajkán *juhász* tartja össze, amely a kocsi alvázán hosszanti irányban elterülő rúdhoz támaszkodik. Ennek *nyútó*, a nagysaroglya alatt végződő nyúlványának pedig *nyútvég* a neve.

A rúdszárnyra van a rúd tövének egy vékony, de erős fagerenda keresztbe valva. Ez a *fülhérc*, Alsótanyán *fülhéc*, szőregiek ajkán *förhéc*. Két végét az elsőtengely két kiálló végével az ívelő *csatlás* köti össze, amely egyúttal a kocsi fellépőjéül, hágcsojául is szolgál. A *fülhérc* vasburokba foglalt, karikában végződő két végének *sukka*-

<sup>9</sup> Vedres I., A sívány homokság. 116.

<sup>10</sup> „Capitolo in lode de cocchi molto ingenioso con vn sonetto per il contrario, cosa degna di essere veduta.” Firenze 1572. In: Szeged reneszánszkori műveltsége 77.

<sup>11</sup> Kovács F., Iratosi kertek alatt. 216.

<sup>12</sup> Tóth Béla baráti közlése.

<sup>13</sup> A magunk emlékezete és rokonsági közlések mellett, főleg Bajnóczy Sándor, Hodács Andor és Veress Lajos (Dorozsma) kovácsmesterek és Faltin Sámuel bognármester voltak segítségünkre.

*rika* a neve. Ehhez kapcsolódik a *csatlásklógni*, vagyis a kocsi csatlásának felső, villa-szerű végződése, esetleg a *gátervas*, azaz a csatlást a fülhérchez erősítő díszesebb, szélesfejú csavar tartja. A fülhérc oldalára erősített egy vagy két karika, amelynek *tásni*, másként *klógni*, Tömörkény hallomása szerint *tarsoly* a neve: a *hámfa*, másként *kisafa*, *kisefa* beakasztására szolgál.

Az első tengőly, *tengő* több vaspánttal, amelynek *cúg*, *cúgvas* a neve, egy faágyhoz van erősítve. Ennek *tengőlytok*, szokottabban *astok* a neve. Az astok fölött lapos farész: a *párnafa*, *zsámoly*, *zsámolyfa*, Dorozsmán *vánkus*, Tápén *simely*, A párnafát, nyújtót és astokot láthatatlan két szög tartja össze. Ez a vakszög. A kovácsok megkülönböztetése szerint hátul van az *anyásvakszög*, amely anyacsavarra jár, elöl pedig az *anyátlanvakszög*: közönséges erős szög. Az astok és zsámoly közé van odaszorítva a *rúdszárnny*. A zsámoly fölött található akácfaléc a *förgettyű*, *pörgettyű*. Mindkettő közepén át van fúrva, és ebben van a vasfejes *derékszög* vagy *kérőkszög*, másképpen *nyújtószög*. Ezek segítségével forgatható a kocsi első tengelye, és ezzel együtt maga az egész kocsi jobbra-balra.

A *hátulsó tengőlyt* a már említett nyújtó kapcsolja össze az első tengellyel. A hátulsó tengely astokja fölött van a *raconca*, másként *cibak*, amely hasonlít a fürgettyűhöz, de alatta nincs zsámoly és így merev, nem forgatható. A *raconca* és *förgettyű* egyébként együttesen tartja, összesen négy kampószerű *cibakszög*, másként *raconca-szög* segítségével a kocsioldalt, továbbá a kocsi fenekét fődő deszkákat, amelyeknek *alcserény*, *alcserénydészka* a nevük.

Az akácból való *kocsiódal*, röviden *ódal* hagyományos formája — az újabb, divatosabb *kaszniformával*, azaz fakazettából álló oldallal szemben — *parasztódal* néven ismeretes. A kocsioldal felső rúdját vasburkolat: a *borítólemez*, *boríték* fődí. A felső és alsó rúd közé rostélyszerűen páratlanszámú függőleges fafokok vannak erősítve, amelyeknek *ódalzáp*, röviden *záp* a nevük. A zápok között több helyen vasvesszőt is látunk, amelyek az oldal faalkatrészeinek összetartására, szilárdítására szolgálnak. Ezeknek neve *ódalvessző*, *ódalpáca*, régebben *közvessző*. Az oldal alsó rúdjának ama helyén, ahol fordulás közben a kerék koptatná a csupasz fát, vasalást látunk, amelynek *kerékdörgölő*, *dörgölővas* a neve. Sokszor van az oldal közepén hosszú, vízszintes szalagszerű vasalás is, amely szintén szilárdításra szolgál. Ennek *snerkli* a szakmai neve.

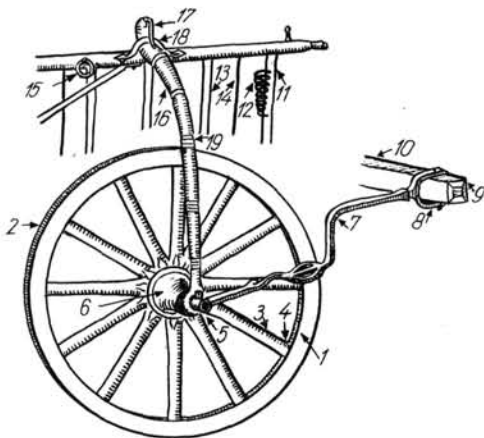
A két kocsioldal közepét alulról a nyújtóra szerelt vékony, de erős fagerenda, a *hasló* tartja össze. Miután néha nemcsak elöl, hanem a kocsi baloldalán is van föllépő, azaz csatlás, itt a haslófa megfelelően kinyúlik, hogy a csatlást rá lehessen vasalni. Ebben az esetben *hátulsófülhérc* neve is hallható. Egyébként az oldalhoz szerelt ívszerű tartóvas, szakmai nyelven *sticni* is szilárdítja a csatlást, illetőleg haslófát. Az oldal alsó rúdjából elöl is, hátul is rögzített vasfűl áll ki. Ez a *raconcafészök*, másként *cibaktartó*, amely a vánkorfából kiemelkedő és már említett cibakszögekbe illeszkedik bele. Ezek tartják együttesen össze a kocsi alvázat, meg az oldalfalakat. Az egyik rendszeren bal felőli kocsioldal felső részén legtöbbször ott van egy karika is, amelynek *véllattartókarika* a neve. Ebbe dugják bele szükség szerint a vasvilla nyelét, míg a hegyét alul szintén karikába illesztik. Szintén jobbról van az oldalon az *ustortartó* is.

A felső oldal közepén, a kocsi belsejében van a *gólya* néven ismert hosszúkás vasvesszővel összekapcsolható *derékkötőlánc*, amelynek használatára nehéz teher, így búza, téglá hordásánál a nyomás ellensúlyozása végett kerül sor. Annak a láncnak pedig, amely a kocsioldalakat a kocsi alján fűzi össze, és a kocsit védi az esetleges széteséstől: *haslólánc*, Tápén *csatlólánc* a neve. Olykor a bal hátsókerék előtt az oldal alsó fájához van erősítve a *kerékkötőlánc*.

A szilból, kőrisből faragott *saroglya* keresztben az oldalakat fűzi össze, tehát a kocsvégeket zárja le. Elöl van a kocsis lábánál a *kissaroglya*, hátul meg a *nagysaroglya*. Mindkettő szükséghez képest le is vehető, mert csak a ráerősített *saroglyalánc* fűzi őket a lánc végén levő kampó, a *saroglyahorog* segítségével az oldalhoz, helyesebben az oldal hosszanti középvasalásához, az imént már említett snerklihez, illetőleg az oldalt kissé kiálló, karikával ellátott felső végéhez, amelynek *ódalvégekámva* a szakmai neve. A saroglya faalkatrészeinek összetartására, egyben rácsozatul is szolgáló több vasvesszőnek *saroglyavessző*, a közepén végignyúló beékelt vízszintes összekötő lécnak pedig *közfa* a neve. Ezt szalagszerű, olykor díszes vaslemez, a *szallagvas*, másként *bekötőlevél* is odaerősíti a saroglya oldalaihoz. Az oldal alsó végén van a *saroglyatartóvas*, ebbe szolgál bele a saroglya alsó végződése.

Mint láttuk, a kocsinak első- és hátsótengelye van. Már régóta vasból gyártják, de emlékeznek rá, hogy valamikor fából készült. Csak a végein volt vasalás, amelyet *marokvas* néven emlegettek. Innen ered a régi, elavult holmik tréfás megjelölésére ez a szólás: *még a fatengőlyös világba való*. Az újabb évtizedekben eléggé elterjedt a szakmában *vintertengőly* néven emlegetett fajta, amely finomabb, gondosabb készítésű német gyártmány. Öntött puskája van. A kocsitengely kiálló, átlukasztott végeinek, amelyeken a kerék forog, *tengőlyvég*, *tengőlvég* a neve.

A négy *kocsikerék* közül a kocsi jobb oldalán van a két *csáskerék*, a balon pedig a *hajszáskerék*. A tanyai kocsik kereke a szokottnál nagyobb, mert a homokon ez könnyebben forog. Az *elsőkerék* átmérője vasalás nélkül 36, míg a *hátsókerék* 40 coll. Középső része az *agy*, *kerékagy*, amely szilfából készült. Lyuka vascsővel van kibéelve, amelynek *puska*, ritkábban *pörsőly* a neve. Az agy tövéhez erősítőül a küllők tövében az *agykarika*, olykor *tűagykarika*, kidudorodó részére pedig elől és hátul a széles *sátorkarika*, ritkább nevén *agyvégkarika* borul. Az agyból az akácból faragott 12 *küllő* ágazik ki. Az agyba erősített végüknek *küllőváll*, néha *küllőagy*, a talpba illesztett végnek pedig *küllőboka* a szakmai neve.



A kocsi részei

1 = kerék, 2 = ráf, 3 = küllő, 4 = küllőboka, 5 = küllőváll, 6 = kerékagy (benn: puská, rajta: agykarika és sátorkarika), 7 = csatlás, 8 = csatláslőgni, 9 = sukkarika, 10 = fűlhérc, 11 = oldal, 12 = ostortartó, 13 = záp, 14 = vessző, 15 = villatartókarika, 16 = lőcs, 17 = lőcsfej, 18 = lőcsgúzs, 19 = lőcspánt

Kálmány jegyezte föl, hogy a legény az alvó lány hajfonatából vágjon le egy darabot, tegye a kocsikerék agyába: a lány bolondulásig lesz utána. Tápén ha a gyerek elkódorgott, a jószág elveszett, kerékagyat vittek be még a századforduló táján is a szabadkémény alá, azon át hívták haza, a kémény nyílása felé tartva a kereket. Az első világháború alatt is így hívták, tájékoztatták a harctéren küzdő, fogságban sínylő családtagokat.

A kerék szilból, de főleg kőrisfából összerótt kerülete a *talp*, *keréktalp*, a talpra húzott erős vasabroncs pedig a *ráf*, *kocsiráf*. Amikor a kereket ráfólják, a tengelyvégre kímélés végett átfúrt tokot, kupakot húznak. Ennek *tészni*, *tészli*, annak a kivehető két szögnek pedig, amely a tésznit a tengelyhez kapcsolja, *tészniszög*, *tészliszög*, általánosabban *kerékszög*, *tengőlyszög*,

*tengőszög*, kidolgozottabb formáinak pedig a szakmában *anyáskerékszög*, *csatlós-kerékszög* a neve. A belső szög lapos és szépen ráborul a tengelyvégre. Most helyezik a tengelyre a karszerűen mozgó csatlást, majd pedig kámvájánál fogva a lőcsöt. Ezután a másik, külső kerékszöggel, amely függőlegesen szolgál bele a tengelyvégen fűrt külső lyukba, a csatlást, illetőleg lőcsöt odaszorítják a kerékagyhoz. A külső kerékszög alsó, kilógó végén is van lyuk, amelybe a kirázódás megakadályozására lőcshöz kötött drótot, szíjat fűznek. Ez a *kerékszögmentő*. Kidolgozottabb formájának, egy félköralakú vaskapocsnak pedig *kerékszöggellenző* nevét hallotta Tömörkény. A kerékszög a boszorkánytéteményekben is fölbukkan. 1728. *Az fatenst sok ízben elvitték és lónak, hol kerékszegnek csinálták a boszorkányok.*<sup>14</sup>

A kocsiodal támasztására a *lőcs* szolgál, amely természetes görbeségű szilból vagy kőrisből készül. Innen a lőcs farészének *lőcsfa* neve is. Újabban a teljes egészében vasból kovácsolt *vaslőcs* is előfordul. A lőcs kellően kiformált felső vége, a *lőcsfej* a kocsiodalhoz támaszkodik. Vasalásának *káfli*, ritkábban *kanfli* a szakmai neve. Ezen van a *lőcsgúzs*, ritkább nevén *lőcsvas*, vagyis az a karika, amely a lőcsöt a *vendégpléh* segítségével az oldalhoz, illetőleg az ehhez erősített, *lőcsgúzsas* néven emlegetett karikaszöghöz kapcsolja. A lőcs szárán gyűrűszerű díszes vasalások vannak, amelyek a lőcs hátán és belső részén levő erősítő vaspántlikákat szorítják oda: *lőcspánt* a nevük. Ezeket a *pántszögek* tartják össze. A lőcs aljának, amelyből a kámvá kikerelkedik, *lélők* a neve. A lőcs alsó kerek végződése a *lőcskámva*, olykor *lőcskarika*, amely a tengelyvégre kerül. A lőcsös kocsi különösen földes úton jó.

Tombácz János egyik történetében<sup>15</sup> Pestre fuvarozó szekeresek számára egyik bűbajos társuk lőcsbe szűrván a bicskáját, húzogatni, fejni kezdte. Csakúgy ömlött a tej belőle. A mezőn legelésző tehenek tejét fejte el.

Újkígyósi hagyomány szerint amikor a menyasszony ágyát vitték, bárkinek joga volt a kocsit megállítani és hátát a lőcséhez dörgölni. Okát, magyarázatát nem tudták adni.

Újabb kocsikon, különösen pedig az ünneplő sárgakocsin ott látjuk a kerekek fölött azt a megfelelően hajlított deszkát is, amelynek *sárhányó*, *sármentő* a neve, és amelyet a *sárhányósticni* nevű vas erősít az oldalzapokhoz. A sárhányó a felcsapódó sár, latyak felfogására szolgál.

### A kocsikészítés munkálatai

A kocsi famunkáját a bognár 10 részre osztja. Az első 4 rész a 4 kerék, majd egyenként 1 szilfaagy, 12 akácküllő, 6 kőrisfatalp. Az 5. és 6. rész a 2 oldal, és pedig 1—1 alsó és felső oldalfa, 11—13 záp, a svábkocsin még több is, de mindig páratlan. A 7. rész a kis- és nagysaroglya, amely szilfából készül. A 8. rész a kocsi eleje: 2 rúd-szárny, 1 simely, 1 astok és ziha, fürgettyű és az első fülhérc. A 9. rész a kocsi hátulja: 1 hasított ágas, 1 nyújtó, 1 vánkusz, vánkusfa, astok. A 10. rész a 4 lőcs szilból vagy kőrisből, 2 kettős, 1 egyes hámfa, 1 rúd. Az alkatrészek a külön megjelöltek kivételével akácfából készülnek. A bognárok az agyat főzni, a küllőt pedig kemence tetején szárítani is szokták. A kitermelt fának legalább 3—4 évesnek kell lennie, és kifaragásának a vasalás, azaz a kovácsmunka kezdete előtt 2—3 hónappal el kell készülnie. A fa frissen nem vasalható. Minden kovácsnak megvan a maga állandó bognártársa és így összeszoknak. Az igazi közös tudomány a minél vékonyabb, de azért tartós bognármunka és a könnyű, finom, amellet megfizethető vasalás. A kocsi elkészítésénél

<sup>14</sup> Reizner IV, 439.

<sup>15</sup> Tombácz János meséi. 611.

van tehát *bognármunka* és *kovácsmunka*. Ehhez legtöbbször még a *szatlermunka* vagyis a kocsifényezés is hozzájárul. Az elkészült kocsi a kocsifényezőhöz került, akit inkább *szatler* néven emlegettek.

Az ünneplő, parádés kocsit sárgára, a munkára, teherszállításra valót pedig zöldre festették. Olykor sor került a megkopott kocsik újrafestésére is.

A kocsi alját borító vastag deszkázat az *alcserény*, ritkább, de teljesebb névén *alcserénydészka*. A kocsioldalhoz támaszkodott a *cserény*, *kocsicserény*, másként *kas*, *kocsikas*: hámozott fűzfavesszőből font lap. Emlegették *ódalkas* néven is. Volt olyan mutatósabb fajtája is, amely a kis- és nagysaroglyát is beborította és az oldalkasokkal egybe volt fonva. Inkább az ünneplő sárgakocsira került és *egészkas*, *körűkas* volt a neve.

Trágya-, homokhordásnál kukoricaszedésnél és hasonlóknál, ahol a szállítmány szétszóródásától kell tartani, a cserényt leszedik és a két *ódaldészka*, és a saroglyákhoz pedig a két *végdészka*, tápai, alsótanyai nevükön *süberdészka*, *süber* kerül föl helyettük. Az utóbbiak az oldaldeszák végeire szögezett két-két lécz közé illeszthetők. Így a *kocsidérék*, *dérék*, vagyis a kocsi belvilága egészen ládaszerűvé válik. Innen van aztán a *ládaskocsi* alkalmi elnevezés. Hordás idején a *vendégoldal*, polyvahordáskor pedig a *kalicka*, *ketrec*, tápai névén *polyvahordókolő* került a kocsira, vagyis hatalmas, lécekből összerótt, tetejetlen ketrec, amely vendégoldal és keresztfa segítségével a kocsira szerelhető. Must- és borszállítás leginkább tengelyen történt, tehát az oldalt, saroglyát erie az időre levették a kocsiról.

A kocsihoz hozzátartozik az *ülés*, *kocsiülés* is, amely igen változatos: a szalmával töltött zsákülestől, lópokróctól, ülésdeszkától egészen a kényelmes, rugós, uradzós bőrülésig. Ez természetesen akként is alakul, hogy személy-, vagy teherszállításról van-e szó. Jegyezzük itt meg, hogy a paraszti felfogás szerint a legtisztesebb hely a ló faránál és nem hátul van. Az ostor igazodik az alkalomhoz: hétköznap jó a *madzagustor* is, ünnepen, sárgakocsin a díszes szíjostor járja. A szegedi gazda az ostornyéllel valamikor a kocsiba fogott lovak előtt induláskor keresztet vetett.

Kovácsaink kocsit árultak Kistelek, Félegyháza, Halas, Majsa, Csongrád, Sentes, Törökkanizsa, Szabadka vásárain. Hódmezővásárhelyen nem, mert ott keskenyebb az *útmérték*, vagyis a nyomtávolság, a párhuzamos kerekek egymástól való távolsága. Nálunk 43, ott 42 coll. A vásárhelyi kocsin vastagabb a famunka, kevesebb a vasalás tehát ott a kocsi olcsóbb. Nálunk a homok miatt is könnyűsége kell törekedni. A dorozsmai kovácsok eljártak még Péterréve, Ada, Mohol, Csantavér, Zenta, Mélykút, Nagyfény, Nagylak, Szarvas vásárait is. Ennél is sokkal jelentősebb azonban, hogy 1914 előtt a Délvidékről rengetegen jöttek hozzánk szegedi, dorozsmai kocsit vásárolni.

### Kocsifajták

Mestereink számos változatot gyártottak. Vegyük először a *szegedi kocsi* és a *dorozsmai kocsi* közötti eltérést. A dorozsmainak jellemző vonása, hogy cifrább, takarosabb a szegedinél, ez azonban tartósabb. Amannak lócse, saroglyája hajlottabb, lócse félgömbölyű, vasalása díszesebb, mint a szegedié. A fülhérc borítéka ott sima, Szegeden gömbölyű. A dorozsmai kocsi kerekei 4 collal magasabbak és így könnyebb a járásuk. Ennek a homokon van jelentősége. Mind a szegedi, mind pedig a dorozsmai változatot megkülönböztetésül *magyarkocsi*, *parasztkocsi* névvel is szokták illetni. Mestereink műhelyében a torontáli német nagygazdák számára készült ugyanis a *svábkocsi*, a szerbeknek pedig a *räckocsi*. Mindkettőt jellemzi, hogy hosszú (8—10 sukos, nálunk 6—7 suk), zápjai számosabbak és így sűrűbbek, saroglyája egyenes,

nem öblös. Színezésükben is különböznek: nálunk világossárga, ott sárgásbarna, illetőleg nálunk sötétzöld, ott fűzöld. Az egylovas kocsinak *vékonykocsi* a szakmai neve. Az olyan újdívatú, féderes kocsit, amelynek oldalkazettája közepén kiemelhető és visszarakható, a szakmában *kivágott döréku kocsi* néven emlegetik.

Tömörkény hallomása szerint az olyan különös gonddal készült kocsinak, amely nem zörgött: *betyárkocsi*,<sup>16</sup> másként *süketkocsi*<sup>17</sup> volt a neve.

\*

Ősibb forma az ökör-vontatta *szekér*, amely javarészt bognármunka: erős jármos rúddal ellátott, kezdetleges szerkezetű szállítóeszköz. Az első világháború előtt még a Városban is volt belőlük. Ekkoriban is már leginkább fenyőszálakat vontattak a Tiszáról a távolabbi fatelepre. „Szekér — írja Tömörkény a századfordulón<sup>18</sup> — nincsen ma ezen a tájon csak imitt-amott. Mert amit ló húz, az nem szekér, hanem kocsí s a szekerek húzása mindig csak a testes ökrök szokása volt.”

A *Szekeres* foglalkozás- s egyúttal családnev már az 1522. évi tizedjegyzékben is előfordul. A jellemző *posztósszekér* XVI. században tűnik föl. Ismeretes volt az *őregszekér* is. Egy 1685-ből származó följegyzés: *5 öreg szekeret álgyú alá, úgy hogy 24 ökrével legyen, 30 szekeret lövő szerszám alá, az kiben kas legyen, 6—6 ökrével... mingyárt ide Szegeddé hozzátok.* 1813. Árszabás: *Egy kalmároknak való nehezebb öreg Szekér első és hátulsó Sarogjával 4 fl.*<sup>19</sup>

A *fakószekér* emlékezetét már csak a szegénységet jellemző szólás őrzi: *fakószekér, kendőrhám.* 1803. Árszabás: *Egy fakó Szekérnek vasalása a Gazda vasából egész készülettel Abronts s Karika nélkül 6 fl.* Ugyanitt olvassuk: *Kalmároknak való nehezebb Ökör Szekér első és hátulsó Saroglyával 32 fl.*

Az 1819. évi *Tűzi Rendszabás* az utca kapitányok lelkére köti, hogy *a Város kútyyai mellett levő hordós szekerekre és azoknak időről időre leendő kitisztítására és megtöltésére ügyeljenek.*

## SZÖGVERŐK

Régi szegedi, a kováccsal rokon ipar volt a *szögverő*, *szögkovács* mesterség,<sup>20</sup> amelyet szinte csak egy szólás örökölt meg. Ferenczi János szerint (1872) arra, aki csak kényszerítéssel, kelletlenül dolgozik, ezt mondják: *iparkodik mint a szögverő kutyája.* Magyarázatul hozzáteszi: „a szögverők Szegeden betanított kutyát alkalmaznak a kerék hajtására, mely összeköttetésben van a fűjtatóval. A kutya bent áll a kerékben és a lába folytonosan jár. Így jön a kerék mozgásba.”

<sup>16</sup> Napos tájak. 114.

<sup>17</sup> Homokos világ. 11.

<sup>18</sup> Munkák és napok. 203.

<sup>19</sup> SzegSz. II, 241.

<sup>20</sup> Reizner III, 499.

## SZÍJJÁRTÓK

A szegedi szíjjártó mesterség középkori virágzása az 1522. évi tizedlajstromból is kitűnik. A *Szíjjártó* családnév kilencszer, latin megfelelője a *Corrigiator* pedig háromszor fordul elő benne. Szíjjártó András feleségével, Ilonával már előtte (1499) a római Szentlélek Társulat tagjai sorába iratkozik. Ez más analógiákból következtetve, jómód jele.

A mesterség jelentőségét Szeged igen fejlett középkori kereskedelme, illetőleg közlekedése magyarázza. A sónak, bornak akár szárazföldön, azaz kocsi hátán, akár vízen való fuvarozása elsősorban lövontatással történt. Ez szükségessé tette különleges lószerszámok, hámok, azonkívül átkötő szíjak készítését.

Rokon szakma, helyesebben a mesterségnek egyik ága volt a nyergesség, amely *Nyerges* családnévként kétszer fordul elő a jegyzékben.

Sajnos, egészen a XVIII. századig nincsenek, helyesebben nem maradtak ránk adatok a mesterségnek céhben való műveléséről. Más forrásokból azonban világos, hogy a szegedi szíjjártók a hódoltság idején sem szüntek meg dolgozni, hiszen Szeged közlekedése ebben az időben is virágzott. Így Szeged a vásáraitól is híres volt a török alatt.

Mindenesetre jellemző, hogy a hódoltság után először a szegedi szíjjártók, nyergesek és csiszárok szereznek maguknak I. Lipót királytól magyar nyelvű céh kiváltságot.<sup>1</sup> Ebben talán annak is része volt, hogy elsőrangú katonai szükségletekről is nekik kellett a szegedi vár helyőrsége számára gondoskodniuk. Vegyük még ehhez hozzá, hogy 1717-ben Bécs—Buda—Szeged—Arad—Nagyszeben, illetőleg Szeged—Temesvár—Krajova között megindult a postajárat, amely váltott fogatokkal történt. A szegedi postaállomás a *Feketesas* vendégfogadóban volt a városháza mögött. Jellemző a hagyományok szívós erejére, hogy szíjjártó műhelyek még a XX. században is szép számmal voltak itt, a régi beálló vendégfogadók környékén. Itt volt a mai MÁV-Üzletvezetőség helyén a *hetelőkocsmá*,<sup>2</sup> vagyis a hetelőre kirendelt vármegyei parasztság várakozó helye. Az 1848. évig Csongrád vármegye faluinak parasztsága — az országos előírások szerint — köteles volt forspont szolgálatot teljesíteni. A sorrendben egymásután következő jobbágyok Szegeden várakoztak arra, hogy sor kerüljön rájuk. Egynek-egynek ügyelete egy hétig tartott. Kirendelésükre a hetelőkocsmában várakoztak, ahol fogatukkal együtt megszállottak.

Itt tanyázott a Feketesassal szomszédos *Hétválasztó*-vendégfogadó táján a *sze-kérbíró* is,<sup>3</sup> aki a fuvarkeresők és a fuvarosok között közvetített.

Ennyiből is kitűnik azonban a szíjjártó mesterségnek különös jelentősége a tekintélyes részben közvetítő kereskedelemből, szállításból élő régi Szeged életében.

<sup>1</sup> Reizner III, 467.

<sup>2</sup> SzN. 1908, 280. sz.

<sup>3</sup> Cserzy Mihály: Régi világból 89. Vö. még SzegSz II, 466.

Mint mondtuk, a szegedi szíjjártó céh Szirom János, Eötvös György, Molnár János és Farkas György mesterek buzgólkodására 1702-ben születik újjá. Ez a legrégibb ránk maradt szegedi céhlevél.<sup>4</sup> Magyar jellegét a céh a német iparosbevándorlások idején is megőrzi. A céhszabályok előírják, hogy a céhmestert a Szentháromság ünnepét követő vasárnap, azaz a pünkösd utáni második vasárnap kell választani. A céhmester köteles havonként mestertársainak műhelyét meglátogatni, munkáját ellenőrizni. A városban csak a céhhez tartozó mester dolgozhatik. A nyereggyártó mesterséghez tartozik a nyergek készítése, továbbá puskatokok, hintók, koscsik, turbák (= tarisznafélék), levéltartó táskák, széles székek bőrrel borítása.

A felszabadult inas „az legényeknek, mellyeknek társaságában vétetik, tisztességes társpharat tartozzék adni.”

A mesterlegények tartoznak „az ő régi szokásuk szerint Szent Mihály napjától (szept. 29.) húshagyatig (=farsang végéig) minden nap reggel 3 órakor fölkelni, munkához fogni és este 8 óráig dolgozni. Ha reggel idejében föl nem kel, nem kap fölösteke-met.” Három évi vándorlás után a mesterlegény remekelhet. Céhbe fogadása alkalmával „a czéh ládájában 2 forintot fizessen és tisztességes ebédet készítsen az eő értéke szerint a köszönő pohárral edgyütt, a czéhnek közönséges ládájában 16 forintot tegyen.” Ez az áldomás volt a *mesterasztal*. Teljes jogú mesterré ezután is csak akkor válik, ha megházasodik. Külső mesterek szegedi vásáron csak akkor árusíthatnak, ha a céhládába 16 pénzt „olvassnak”.

A szegedi céh tagjainak joguk van egész Magyarországon árulni, vásárokon kirakodni.

Mint mondtuk, a céh magyar jellegére gondosan vigyáz. Nem tűri, hogy német szíjjártó céh alakuljon mellette. Nem zárkózik el azonban a német, illetőleg idegen szakmai, technikai sajátosságok átvétele elől, amelyeknek elsajátítását a vándorlások is lehetővé tették. Dolgozik tehát egyrészt a hagyományos magyar ízlés szerint. Ezzel helybeli gazdák, fuvarosok igényeit elégíti ki. Számot vet azonban a katonaság előírásaival, szükségleteivel, az úri és bevándorolt polgári társadalom finomultabb, közmopolitább ízlésével is. Ez a kettős jelleg, párhuzamos hagyomány — mint majd látjuk — a szíjjártó mesterség egész múltját végigkíséri, sőt mai gyakorlatában is megtalálható.

A céh újabb, szintén magyar nyelvű, 49 cikkelyből álló céhlevelét 1819-ben nyerte Ferenc királytól. A nyergesek továbbra is ebbe a céhbe tartoztak. Kékselyem zászlójuk 1810-ből való. Egyik oldalán a sárkányon diadalmaskodó, főlöszerszámozott nyergeslovon ülő Szent György, a céh patrónusa, a másikon pedig az Egyiptomba menekülő Szent Család látható. A számon szintén szíjjártó szerszám. A céh pecsétje 1702-ből való.<sup>5</sup>

Nem volt népes céh, kiváltságaira, zárt számára gondosan ügyel. A céhmester választása két évenként ismétlődik. A mesterség nemzedékeken át öröklődik egy-egy családban (Bosznay, Viski, Zombory, Buchberger-Könyvhgyi, Somogyi, Lenhard). A céhtagok kiképzésére, szakmai színvonalára gondosan ügyel. A remekelésnél a szegedi piarista gimnázium mellett akkoriban működő rajziskola elvégzését, a rajzkészséget és a bőrcserzés, illetőleg festés ismeretét is megköveteli tőlük. A múlt század első feléből több remek-előírás is ránk maradt.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> Reizner IV, 227.

<sup>5</sup> *Hilf* 105.

<sup>6</sup> A Somogyi Könyvtár kéziratgyűjteményéből.



1837-ben Somogyi Ferenc remekel: „kiadódott az remeklésre 1ször készítsen két bőrt, az egyiket fehéren, az másikat sárgán mutassa bé az céhnek. 2szor annak utána fog szabni az Céh háznál két lóra való farszijas kápás hámat lapos istrangokkal kettős kolbászú farszíjjal következendőképpen. 3szor fog kötni két rojtot.”

1838-ban Kiss István helybeli remeklő mester igazolja, hogy „vándorlását betsületessen elvégezte” és „a rajzoskolát szorgalmatosan járta.” Ezt kapta „rajzolsi remekül”:

1. Rajzoljon egy pár lovat szembe állítva és szerszámokkal ellátva.

2. Két lóra való szerszámot széjjelcsatolva.

3. Egy lóra való szerszámot összeállítva.

4. Egy egész nyeregszerszámot rojtval ékesítve és pedig mind öszve állítva, mind széjjel szedve.”

Rajzait elfogadták. Most „nékie meghagyatott, hogy egy ökör és egy tehénbőrt az egyiket fehéren, a másikat pedig sárgára elkészítse.” Látómesterei: Viski János és Buchberger István.

A bőrök helyes készítését a céh elismerte. Most a remek kiadása következett, egy pár lóra való farhámos német szerszám készítése, amint az a rajzolon szemléltetik, ezen fölül egy homlokra és egy nyakra való rojtnak készítése is. Látómesterek ugyanazok, de a szerszámok számára valamennyi mestert összehívták.

A remeket „szorosan megvizsgálták és úgy találták, hogy „szorgalommal és tudománnyal” készült. Kiss Istvánt mesternek bevették.

Lényegében ezzel megegyező remeklési leírást olvashatunk 1841-ből (a remeklő: Ábránovics Antal, Somogyi Mátyás) s még 1857-ből is (Lenhard József szíjjártó segéd munkájáról).

A szegedi szíjjártó céh leánycéhei 1780—1824 között Nagykikinda, Nagyszentmiklós, Szentes, Csongrád, Vásárhely, Bogáros, Csákova, Majsa, Félegyháza.

### A szegedi lószerszám

A szegedi lószerszám jellegzetességével és megnevezéseinek páratlan gazdaságával igazán helyi bőrműves remeklésnek, alkotásnak számít.<sup>7</sup> A röviden *szörszám*, ritkábban *szérszám* néven emlegetett lószerszám tehénbőrből készült, amelyet régebben a szíjjártók vagy maguk dolgoztak ki, vagy tímároktól vásároltak. Ma bőrkereskedésben szerzik be. Amint visszaemlékeznek rá, a *tímárbőr* nem volt *föhlizlalva*, vagyis megfelelően cserezve, kimunkálva. Ezért — ha ők nem segítettek rajta — sokszor szinte csontkeményre száradt és a ló testét fájdalmasan dörgölte. A modern *gyári bőr* a célnak megfelel.

A szerszám lehet *egylovas* vagy *féllovas* és *kétlovas* szerszám. Különbséget tesznek a *magyar szörszám* vagy *paraszt-szörszám* és a *német-szörszám*, más néven *kúcsos szörszám* között. Természetesen a magyar a régebbi forma: egyszerű, de díszesebb szerkezet jellemzi, míg a német súlyosabb, simább, célszerűbb. Amíg a magyar szerszám karikái könnyedén, de amellet erősen vannak a szíj megfelelő részéhez odavarrva, addig a német-szerszám masszív vaskarikái, „kulcsai” csavarral vannak belemerítve a bőrbe. Mindkét típus járja, de átmeneti formák is vannak közöttük. A németforma föltétlenül a városiasodás következtében hódít.

A szerszám egyik fontos része a *fejlő*, *fejedző*, *fejző*, Tápén *gyöplűfej*, amely a ló fejét borítja. A kötőfék népünknel általában nem szíjjártó munka, hanem kötélből van. Az ünnepi fogaton ez elmarad, vagy elvéve *szíjkötőfék* használatos. Ennek állandóját a *marokszíj* tartja. Van *magyarkötőfék* is, *németkötőfék* is. A fejlő részei: a *fejszíj*, vagyis az a rész, amelyet a ló füle mögé akasztanak és amelynek alsó részéhez a zabla kapcsolódik; a *homlokzó* vagy *homlok-szíj* a ló homlokára pántszerűen ráboruló vízszintes szíj; az *óradozó* az orra hasonlóan ráfekvő szíj; az *állandó* régiesen

<sup>7</sup> Anyaggyűjtésünkben, jellemzésünkben Szabó István és Börösök Lajos alsóvárosi, továbbá Benedek Imre belvárosi mesterek voltak segítségünkre.

*torokszíj*, a ló állához simuló szíj, amely az állat az újabb szerszámoknál egészen körülveszi; a *szömvő* a fejszíjhez erősített vastag szemellenző; a *szömvőtartó* az a szíj, amely a német szerszámon a szemzót feszesen a fejszíjhez erősíti. A fejlőnek több díszje van. Ilyen a *fülrúzsza*, vagyis a homlokszíjhoz erősített réz-, esetleg bőrkarika, továbbá a *sallang*, *fejsallang*: lecsüngő, díszesen kidolgozott, szerteágazó szíjazat, amely egyúttal a legyek távoltartására is szolgál. Ennek régi céhiratokban *homlokrojt* neve is olvasható. Anyaga szerint leginkább *bűrsallang*, de előfordul a kisméretű fémszőgekkel kivert *posztósallang* is. A fejlőnek, de a szerszám többi részeinek, így a hámnak is egyes szíjain *vásári szögek* láthatók, vagyis olyan kettőshegyű részszőgekkel vannak kiverve, amelyeket beverés után a szíj belső részén még kétfelé is hajtanak, hogy annál szilárdabban álljon. A fejlőt és a zablát a *pofaszíj*, *pofadarab* néven ismert szíj köti össze.

A szerszám főrése a *hám*, amely a ló törzsére kerül. A hámnak legkezdetlegesebb, de néha még ma is látható fajtája a *kancahám*, másképpen *simahám*, *kivágotthám*. Ez utóbbi megjelölést az magyarázza, hogy a vállszíjat egyszerűen csak a húzó kivágásába illesztik bele, ami aztán folyton horzsolja a ló bőrét. Ez a hámfajta már igen ritka és a *hajtotthám* váltotta föl: a hám kétret hajtott bőrből áll és a vállszíjat fogja össze. Az egészen könnyű, olcsó hámnak *csikóhám*, *paraszthám* a szakmai neve. Itt is van *magyarhám* is, *némőthám* is, sőt az 1813. évi árszabás szerint *franciahám* is. A magyaron nincs *hasló*, *haslóág*, vagyis a hám kétoldalát a ló hasa alatt összepántoló szíj, nincs *farokszíj*, másként *farkalló*, *farmatring*, vagyis az a vízszintes szíj, amely a ló farka alatt kapcsolja össze a hám sarkait, de *hántáska*: az iстрáng mozgatható bőrhüvelybe a ló bőrének kímélésére, van. Ezzel szemben a *némőthám* vagy *kápáshám* jellemzője a hasló, sőt olykor a farmatring is, de hámtáskája nincs, mert szíjistrángja van. A hámnak a ló szűgyére boruló széles része a *szűgyellő*, vagy általánosabban *húzó*. A húzót még egy kívülről rávarrott szíj is erősíti, amelynek szakmai neve *pártázat*, paraszti neve pedig *segítségsszíj*. A hámot a jobb, célszerűbb tartás érdekében a *hátszíj*, más néven *nyakszíj*, ismét másképpen *marszíj* fűzi a nyak közelében a ló hátához. Olykor, főleg ünneplő szerszámnál előfordul a *vendéghátszíj* vagy *vendégnyakszíj* is, amely a húzó elejének közepén levő karikába van fűzve. A némethámon ezentúl még *harmadik hátszíj* is van, amelynek végei a szíjistránghoz csatolódnak. A hátszíjon levő karikának *hátszíjkarika* a neve. Ehhez kötik a kötőfékszárat. Olykor a hámon is van sallang, ennek *hamsallang* a neve. Amelyik lovat feltöri a hám, annak hámja alá a nemezből való *hámizzasztó* kerül. A hámhoz hozzátartozik még a *veseszíj* vagy *közsíj*, vagyis a húzót a hátallóval ferdén összekötő vékony szíj, továbbá a *hámcsülök*, a hámnak az a része, amelyhez az iстрáng csatolódik. A szerszám jellege szerint itt is van *magyarcsülök*: itt az iстрáng közvetlenül van rákötve, továbbá *némőtcsülök*: karika segítségével függ össze a hámmal.

Parasztzerszámon ma is általános a *nyakló*, *lőnyakló*, vagyis a ló nyakába vetett és a rúdhoz erősített hurok használata. Anyaga szerint van *kötéllyakló*, *kendőnyakló*, *szíjnyakló*. Rendeltetése szerint van *rúdtartó nyakló* vagy *elsőnyakló*, *vendégnyakló*, amely nagyobb nyakló és közvetlenül a rúdvégbe akasztják. A *kisnyakló* belső kisebb, le nem rögzített nyakló. Ez utóbbi főleg egyes lónál, amely Szegeden nagyon elterjedt.

A szerszám ama részének, amely a hámot a kocsizhoz, illetőleg a fűrhéchez erősíti, *istráng*, régiesen *istoráng*, szabatos megkülönböztetésül *hámistráng* a neve. Legáltalánosabb a *kötélistráng*, újabban, főleg a németszerszámon a *bűristráng* vagy *szíjistráng*, olykor még a *láncistráng* is. Amíg a kötélistrángnak a ló bőre kímélése érdekében hámtáskája is van, ez a lapos szíjistrángnál fölösleges. Istráng természetesen minden lóhoz egy pár készül. Ha csak egy darabról van szó, *félistráng* a neve.

A *gyöplű* az a hosszú szíjpár, amely kétoldalt a ló zablájához van erősítve, és

amelynek másik végét a kocsis tartja kezében, hogy a hajtást, illetőleg irányt szabályozza vele. A hámkarika segítségével a hámba bele van fűzve. A könnyű, olcsó gyepplőfajtának *csikógyöplű* a neve. Van *egygyes gyöplű* és *kettős gyöplű* egy, illetőleg két ló számára. A gyöplűnek a zablától a hámkarikáig terjedő része a *gyöplűszár*, más néven *gyöplűág*, olykor *első szár*, viszont a *hajtószár*, másként *hátulsó szár* a kocsis kezétől a hámkarikáig terjed. Itt is van *egygyes hajtószár* és *kettős hajtószár*. Fajta szerint van *magyarszár*, teljesebben *magyar karikás gyöplűszár*, amely át van a mozgó hámkarikán bújtatva, *némótszár*: a két szárrész úgy van összezsátozva, *franciaszár*: a kocsis mind a négy szarát a kezében tartja. Ez parádés forma. A díszesebb gyepplőszárakat a *szárcsat*, *szárcsatolás*, *béka*, *markolat* néven ismert csat tartja össze. Ezt fogja a kocsis hajtás közben.

Még a sallangról kell egyet és mást kiegészítésül elmondanunk. A sallangot állítólag szegedi szíjjártók kezdeményezték a lószerszámon, amely azután országszerte gyorsan elterjedt. Eredetileg azt a célt szolgálta, hogy lenge mozgásával nyáridőben távoltartsa a legyeket a lótól. Hamarosan azonban cifrázattá is vált egyúttal.

A szegedi szíjjártók a *pásztoros sallang*, *pásztorsallang* és az újabb *hasított sallang* között tesznek különbséget. Az előbbi hasítatlan, de szabása díszes, és formásan át van luggatva. A másik egy bőrből hasított, párhuzamos vékony szíjakból áll. Mindkettőn előfordul a *pillangó*, vagyis apró szövet-, fémdísz, rézgomb, szakmai nyelven *vásári szög*. A sallang egy-egy különálló szíjának *sallangág*, felső egybetartozó, összefont végének *sallangkötés*, fülszerű öltéseinek, cafrangjainak *sallangfül* a neve. Anyaga szerint van *szíjsallang* vagy *bűrsallang*, *posztósallang* és egy bizonytalan műzeumi adat szerint *kendőrsallang* is. Helyzete szerint van *homloksallang*, vagy *elsősallang*, amely a homlokszíjról nyúlik le. A fülrózsából kiágazó sallang neve *ódsallang*. Ezek együttes neveként *fejsallang* is hallható. A hámot *hámsallang* díszíti.

A szíjjártó mesterséghez régebben hozzátartozott a kulacsnak csikóbőrrel borítása, *szíjazása* is.

Régebben ostorkészítéssel is foglalkoztak. Az ő kezükből került ki a *bojtos ustor*, *sallangos ustor*, *karikás ustor*, *szíjutor*. A keskenyre hasított szíjakból font ostornak *ciromustor*, a régebben pásztoroknak készített díszes sallangos *döbröcöni ustor*, a rövidnyelű, hosszúsíjú *kanászustor*, a hasonló *szántó ustor* is fennmaradt a szíjjártók emlékezetében.

Valamikor divat volt az Alföldön is a *gyűszű* néven emlegetett bőrv viselete. Ez is a szíjjártók munkája volt. Emlékezetét Kálmány Lajos egyik meséje is megőrizte.

A *nadrágszíj*, vagyis a magyarnadrág korcába húzott és a nadrágot viselője derekához erősítő szíj szintén szíjjártómunka volt. Csatját a *rézműves*, *rézőntő*, régi céhiratokban *girtler* készítette. Hasonlóan közös munkával készült a *csöngőszíj* is a jószág nyakába.

\*

A szíjjártó mesterségnek egyik ősi soron önállósult ága a *nyergősség*. Ebből Szegeden, ahol nem éltek úri birtokosok, nem lehetett volna megélni. Legfőlegbb katonatiszteknek, huszárságnak dolgoztak egyes szíjjártók. Régebben *szattler* néven is emlegették őket. Ennek azonban már régóta más szegedi jelentése fejlődött ki. A kocsifényezőket nevezik így.

A ferencjózsefi időkből jeles szíjjártó és nyerges volt városunkban Benedek Imre, akiről egy jellegzetes történetet emlegetnek. Bemegy hozzája egy katonatiszt, hogy nyerget rendeljen. Ott a legénye is, aki egy Bécsben vásárolt nyeget hoz, hogy éppen olyant kíván, mint ez. Kissé bizalmatlan is a magyar mesterek iránt, és nagyon a lel-

kére köti Benedeknek, hogy kifogástalan munkát végezzen, és legalább is közelítse meg a bécsi nyereg nemes formáját. Erre Benedek fölhaltja a külföldi nyereg egyik részét, ahova egy odavarrt címkén elrejtette a maga nevét.

A századforduló egyik jeles mestere volt a Szabadkai úton (későbbi Petőfi sugárúton) dolgozó *Viski György*, akinek édesapja is szíjjártó volt. Az ő szájából Móricz Pál számos anekdotikus szakmai hagyományt örökített meg<sup>8</sup>.

Az öreg Viski szerint a szegedi szíjjártókkal egyedül a debreceniek vetekedhettek. „Oly kapósak, becsesek voltak a szegedi lószerszámok, hogyha valamely községben, városban híre terjedt, hogy oda szegedi szíjjártó mesterek érkeznek, az odavaló mesterek kérve kérték őket, hogy műveikről mintákat rajzolhassanak. Egy-egy szegedi sallang lekópiázása végett még a révekbe, kompokba is eléjük jöttek.”

Viski apjának szokása volt, hogy a vásárokon csak akkor rakodott ki, amikor a többi mesterek már javarészt eladták a portékáikat. Hagyta őket boldogulni. Ő addig a legényével, fuvarosával előbb elborozgatott, jól begigánypecsenyézt. Mégsem maradt vissza a ládájában semmi sem.

1848 előtt sokat dolgoztak a betyároknak is a szegedi mesterek. A betyár szerette a sallangos pompát, a szép szerszámot, a magyar nyeret, amihez tiszafüredi faragók faragták a favázat, úgyszinte a kulacsot is. Ezt egy megyebeli barkácsoló diófából faragta.

Igazi szakmai remeklés volt a *harminckét ágból font ostor*. Úri emberek számára hegedűhúr vékonyságú bőrből készült.

Rúzsza Sándor szabadsapatát a Viski-műhely látta el szerszámmal.

\*

A szíjjártó mesterség szerszámanyaga és szegedi megnevezése a következő:

A bőr kiszabása a *szabódéskán*, vagyis az asztalra helyezett vastagabb keményfadeszkán történik a *bicske*, másként *félholdkés* (félholdkés) segítségével. A szabásra használatos a hegyénél meggörbülő *görbékés* is. A bőr, szíj egyenletes faragására szolgáló, újabban használatos kézi gépszerkezetnek *bűrgyalú*, a szíj egyenletes szélességben való kiszabásához használt kézi szerkezetnek *szabógép*, *szabókés* a neve. A bőr széleinek, érdességének lementszésére szolgáló, vésőszerű szerszám neve *szélszödő*, a gondosabb eldolgozáshoz ezután még a *széledző* is szükséges. A *síftölőkés* használatára két szíj egybevarrása előtt kerül sor. Segítségével a két egymásra kerülő bőrt elvékonyítják, hogy az összevarrás ne legyen vastag és föltűnő. Egyik változatának *sírfkés* a neve.

A szíjjártó a bőrlyukasztáshoz többféle árat is használ. Ilyenek a *kerekár*: rendes kerekaszárú ár, a *sléfösár*: rombusz alakú lyukat fúr, *tőrá*: varráshoz használatos erős ár, *suszterár*: görbehegyű ár. Cífrázásokra szolgál a *szívvágó*, *csillagvágó*, *herelevélvágó*: szív, csillag, illetve herelevél alakú bőrdíszítések beütésére szolgáló véső, *csipkézővas*: a bőr kicsipkezésére szolgál, *bűrlukasztó*: lyukasztó csípő a lószerszámnak, a nadrágszíjnak a megfelelő helyen való átfúrására. *Laposfogó*: a csatok összeszorítására szolgáló csipesz, *kalapálóvas*: mintegy 15×15 cm nagyságú, 2–3 cm vastag, lyukakkal ellátott vaslap, amelyen a bőrön, szíjon végzett varrásokat kalapálják laposra.

A varrásnak külön segédeszköze a *csikó*, *varrócsikó*, *varrószék*, *küsü* neveken emlegetett varróbak. Itt használatos a *hasítócirkli* is: körzőszerű szerszám, amely a bőrbe kissé belehasít és így megjelöli, hogy a szükséges varrás szép rendjében hová kerüljön.

<sup>8</sup> *Nemes Portörő Kelemen* [=Móricz Pál]: A szíjjártó mesterségről. SzN. 1899, 161. sz.

## KÖTÉLVERŐK

A *köteles, kötélgyártó* névvel is illetett mesterségről csak a XVIII. századtól kezdve tudunk. Nyilvánvaló, hogy a Város hatalmas középkori vízi és szárazföldi közlekedésével együttjárt a szegedi kötélverés egyidejű virágzása is. A helyzet a hódoltság idején sem lehetett más. E régebbi századok szakmai világáról azonban szinte semmit sem tudunk.

A kötélverés hosszú időközön át, egészen a szegedi kendergyárak fölvirágzásáig talán a legjelentősebb, legvagyonosabb szegedi iparág, hiszen a dohány- és paprika-termesztés, hajóvontatás, fuvarozás sokféle szükségleteiről kellett gondoskodnia. Néhány kismester a tanyai parasztságból még századunk első felében is szépen megélt.

A helybeli kötélverők első, német nyelvű céglevele 1743-ból való: Mária Terézia Prágában adta ki.<sup>1</sup> Megszerzése 490 forintba került. Ekkor kapták a legények is német nyelvű szabályzatukat, amelyet Wöber György főcéhmester később magyarra is lefordított (1822). Magyarsága, helyesírása még nem egészen kifogástalan, de kifejezi a társadalmi folyamatot: a barokk Szeged nemzetiségi városból magyarra vált, és belefordult a reformkorba.

Elmondja, hogy a *legények és jungerek* tisztelettel tartoznak *Mária, Nemes Magyar Haszáknak Patronája* iránt. Aki elmarad az úrnapi körmenetről: *négy fond Viask Püntetés* fogja sújtani. A nyitott céhláda előtt havonként felolvassák nekik a céhartikulusokat. Legyenek mértékletesek: *minden Elégen föllül valo Evéstől, Ivástol, nem különben Dombéroszástól és Veszeketéssektől magokat meg tartóztassák mün-tenütt.*

A vándorlegények *ksenk* néven emlegetett munkabérét ki kell fizetni. A felszabadult inas, továbbá a vándorlegény bizonyos összeget tartozik hetenként a *Berselbe*, azaz perselybe tenni, amelyet betegek gyógyítására, támogatására, halottak temetésére kell fordítani.

A legény országos vásárok előtt két héttel nem mondhat föl, de a mester sem küldheti el öt sátoros ünnepek: karácsony, húsvét, pünkösöd előtt.

A szegedi műhelyekben Erlau, Frankenstein, Iglau, Prága, Laufen, Salzburg fiai képezték magukat, ami a szegedi céh nemzetközi tekintélyéről is tanúságot tesz. Bakay Nándor visszaemlékezése szerint volt olyan szegedi mester, akinek keze alatt 80–100 legény is dolgozott.

A céh nyelve sokáig német, ami az első mesterek származására is rávilágít. A legelső céhmester Agátz András, két alcéhmestere König József és Wöber Antal. E három család később is, több nemzedéken át mindig a céhben dolgozott.

<sup>1</sup> Reizner, III, 458.



A kötélverők céhzászlója (magyar feliratos oldal; MFM)



A kötélverők céhzászlója (német feliratos oldal; MFM)

Az érdekes szegedi *deutschungar* Wöberekről már Hofmannsegg német utazó is megemlékezik. Náluk szállott meg. Dicséri vendégszeretetüket, műveltségüket.<sup>2</sup> Wöber Antal (1771—1852) a családi mesterséget folytatta, de valami legénykori csínytevése miatt a felelősségrevonás elől katonának állott be. Közemberi sorból tábornaksági rangig emelkedett. Említettük, hogy Wöber György fordítja le a legények szabályait. György fia (1810—1869) már jogot tanult. Barokk lakóháza a Kiskaszárnya (ma Mérey) utcában volt.<sup>3</sup> A szegedi polgárőrség ezredese, majd 1845—1848 között a Város konzervatív szellemű főbírája, az 1847. évben pedig országgyűlési követe volt. Levelezett Széchenyi Istvánnal. A szabadságharc idején lemondott, később, 1849—1854 között szülővárosa érdekében vállalta a polgármesterséget, amikoris — lévén a törvényesség híve — az önkényuralom sok megbántásban részesítette. Még 1865—1867 között is vállalta a Város királyi biztosaként e tisztséget. Becsületességért, tiszta jelleméért mindig köztisztelőben állott.

A szegedi kötélverő céhhez tartoztak az összes környékbeli városok: Arad, Gyula, Vásárhely, Makó, Nagyszentmiklós, Kanizsa, Nagybecskerek, Újvidék, Zombor, Apatin, Baja, Szabadka, Zenta. A vidékieket *landtmeister* néven emlegették.

A céh zöld selyemből való, magyar föliratú, újított zászlaja 1853-ban készült. Egyik oldalán Mária, hazánk Nagyasszonya, a másikon kötélfonás és szerszámok láthatók. Szövege: **AZ ÉRDEMES KÖTÉLGYÁRTÓ CZÉH ZÁSZNÓJA**. A zászlórúd gombja magyar címer. A céh védőszentje egyébként *Szent Posthumus*. A titulus tudomásunk szerint egyedül áll a szakmában. Voltaképpen Szent Pachomius egyiptomi remetéről van szó, aki világi életében kötélverő volt. A céhpecsét körirata: **SIGILL DER SALLER MEISTER IN SZEGETIN**. 1743. Két oroszlán tartja rajta a mesterség jelvényeit. Fölöttük glóriával körülvett angyal van kivésve: bal kezében országalmát, jobbában pedig kivont kardot tart.<sup>4</sup>

A kötélverők céhéletéről Bakay Nándor sok színes, jellegzetes mozzanatot örökített meg.<sup>5</sup>

Elmondja, hogy az *ifjúság ládája* magában foglalta a céh és az ifjúság alapszabályát, jegyzőkönyveit, szabadságleveleit, a segélypörsölyt, egyes ki nem váltott tanulóleveleket, továbbá egy-egy koszorút és egy ércpoharat, amely remekbe készült ötvösmunka volt. Voltak ezenkívül a ládában régi pénzek, pecsétek, a szakmára vonatkozó emlékek.

A havonkénti gyűléseken a *bejárómestőr* jelenlétében az ifjúság szigorú bírság terhe alatt köteles volt összeseregleni. A láda kulcsait a két *kücsoslegény* őrizte. Náluk volt a pörsöly egyik kulcsa, a másik meg vagy a bejárómesternél, vagy éppen a céhmesternél.

A láda köré sereglett ifjúság egyik képviselője, vagyis az első kücsoslegény, másként *öreglegény* az asztalra helyezett láda mellett az elnöklő mester jobbán foglalt helyet. Az asztalra helyezett kalapja alatt a kulcsot tartott jobb kézzel a kulcsot az asztalhoz koppantotta. Majd engedélyt kért a szólásra: fölszólított minden jelenlevőt, ha bárki ellen bármi panasza volna, még a láda felnyitása előtt adja elő. Nyitott ládánál ugyanis már csak az ítéletnek lehetett elhangzania. Az öreglegény fölszólítását háromszor megismételte.

Majd a legények névsorát olvasták föl. Aki eddig meg nem érkezett, a láda felnyitása után már nem léphetett a gyülekezetbe. Ezután háromszori engedelemkérés után sor került a láda felnyitására. Most a mester, az öreglegény és a másik kücsoslegény, más néven *ifjulegény* kirakta az asztalra a láda tartalmát.

Most következett a befizetés, bírságolás. A vétkesnek a tárgyalás idejére el kellett hagynia a gyülekezetet. Utána behívták és kihírdették a büntetést, amely azonban egy heti bérnél több nem lehetett. Súlyos esetekben a legényre testi büntetést is kiszabhattak. Amíg azonban a tanácskozásokat a legszigorúbb titokban tartották, és gyűlésen kívül még szólni sem volt szabad róluk, addig a testi fenytést elrettentés okából minden céhvel tudatták.

A múlt század negyvenes éveiben 1 hétre 1 váltógarast fizetett a legény a segélypörsölybe. Ehhez még főleg becsületsértésre rótt büntetések is járultak. A segéddé, legénnyé avatás díja nem folyt a pénztárba, mert ezt áldomásra költötték.

Az új legénynek hosszúszerű pipát és tele poharat adtak a kezébe, a koszorút pedig, amely rezgő érc-sujtással volt tele, a feje tetejére helyezték. Ekkor két széket tettek az asztal két ellenkező oldalára,

<sup>2</sup> Berkeszi I., Gróf Hofmannsegg utazása Magyarországon 1793/94-ben. Bp. 1887.

<sup>3</sup> Czimer K., Kaszinó. 168.

<sup>4</sup> Hilf 84.

<sup>5</sup> B. N., Az „ifjúság ládája”. Alföldi Iparlap 1884, 19. sz.

és a legénynek fején a koszorúval, szájában a pipával, kezében a tele pohárral egyik székről a másikra a láda fölé kellett az asztalt keresztül lépnie. Ha aztán a feltámasztott ládafődel lecsapódott, ha fejéről a koszorú leesett, ha pipájából a hamu kiszóródott, a pohár pedig elcsordult, akkor egy-egy pint bort tartozott fizetni. E szertartás alatt komolyságát mindenkinek meg kellett őriznie, nevetni nem volt szabad. A céhmester fölszabadult fia még sorban megcsókolta a többi mesterek kezét is.<sup>6</sup>

Más, szintén Bakaytól szerzett följegyzés<sup>7</sup> szerint a kötélverő legénnyé avatáshoz az is hozzátartozott, hogy „mikor fölszabadult, híven a céh szokásaihoz, fejére tűzték a legénykoszorút, kezébe adták a borral telt poharat, foga közé nyomták a pipaszárat és így földiszítve, hármat kellett istráng sodrára, hármat kötőfék sodrára ugrania. A koszorúnak nem volt szabad leesni a fejéről, sem a tele pohárnak kiömlenie, a hosszúszáru pipának kiesnie, mert bármelyik hiba büntetést vont volna maga után.”



Bakay Nándor (1833—1901) egyébként a szegedi kötélverő céhnek messze kimagasló alakja volt. Állítólag ő ihlette Mikszáth Kálmánt *Tóth Mihály* megmintázásában (A Noszty fiú esete Tóth Marival).

Édesapja újszegedi kötélverő mester, akit bírónak is megválasztottak. „A bíró házat gyakran nagyurak látogatták meg. Ha a réven át nem kelhettek, vagy a nagy sárban szekerek elakadt, a bíróhoz tértek be. Ez saját lovain a sárból ingyen kivontatá, vagy élete veszélyeztetésével a zajló folyamon keresztül Szegedre átszálltá. 1840-ben a bíró iskolát nyitott a kis község számára, sőt annak saját házában adott helyiséget.”<sup>8</sup> Fia is itt tanult, majd 15 éves korában, a szabadságharc idején megszökik hazulról és honvéddnek áll be. Utána kitűnően kezdett iskoláit már nem folytatja, hanem inasként dolgozik atyja műhelyében.

Később sok országot bevándorolt. Nemcsak szakmáját, hanem a kendertermesztést, vászonszövést is tanulmányozta. Tele volt alkotó kedvvel. Hazatérve, atyja műhelyéből Rókuson kötélgyárat alapított. „Gyára nagy munkatelep volt — írja tovább Gelléri Mór — telve sajátos alakokkal: kipusztult mesterekkel, a régi céhrendszer romjaival és az újkor gyermekeivel, több művelt ifjúval és utcai csöcseléssel. Erős marokkal fogta a gyeplőt, atyailag támogatta a gyöngét, szigorral sújtotta a gonoszt. Házához szeszes ital nem került soha. Kocsmába nem járt, éjjelre ki nem maradt. Gyarában, sőt még íróasztalánál sem ült le soha.”

A Bakay-gyár tehát mai helyén 1870 táján műhelyből bontakozott ki. Gőzgéphajtotta 20 szövő- és 56 fonókeréken 70—80 munkás évente 2500—3000 mázsa kötelet és hasonlólt gyártott, amely mindenfelé nagyon kelendő volt. Az árvíz idején megsemmisült.<sup>9</sup>

A gyár tőkehiány miatt Bakaytól később (1883) részvénytársaság birtokába került, amely Palánkán, Mezőhegyesen, Komádiban is hamarosan fióktelepeket létesített.

A másik kenderfonó, illetőleg kötélgyár Hipp bácskai nábob és Narbuth balti mérnök társulásából Újszegeden alakult (1886), később Salzmann kasseli gyárosé lett. Voltak még magáncégek (Varga Mihály, Pollák Sámuel) is.

E gyárüzemek történetének, fejlődésének, mai virágzásának bemutatása már nem a népelet kutatójának feladata. Klasszikus példája azonban annak, hogyan válik egyenesen világjelentőségűvé — hasonlóan a paprikához és szalámihoz — egy szegedi iparág, amely még helyi kézműves műhelyből bontakozott ki.

E gyárak már századunk elején kinőnek a helyi, sőt hazai anyagbeszerzés korlátaiból is: nemcsak európai, hanem tengerentúli nyersanyagból is dolgoznak. Így az *olaszkendőr* Bakay Nándor feltárása nyomán még a múlt századból ismeretes, és kiváló minőségéért közkedvelt. Importálnak *oroszkendőrt* is. Az *aloe*, munkások, kötélverők ajkán *alúj* levélrostját nemcsak a gyárak, hanem szegedi kismesterek is szívesen dolgozzák föl hintakötéllé, ruhaszártó kötéllé. Jelentős volt a *manilla*, vagy-

<sup>6</sup> B. N., Ifjúkori emlékek. Alföldi Iparlap 1884, 23. sz.

<sup>7</sup> Gelléri M., A magyar ipar úttörői. Bp. 1887. 164.

<sup>8</sup> Gelléri M., i. m. 164.

<sup>9</sup> Reizner J., III. 491.



is a manilakender behozatala is: futószőnyeg, szárító kötél, hajókötél készült belőle. A *sziszl*, népiesen *sziszlaj* agavefajták leveleiből készült rost. Elterjedt a kötélverők körében is. Fölbukkant a dél-amerikai *mauriciusz* is. A *benaresz* nevezetű indiai kenderfajta nem tudott népszerűvé válni. A két világháború között ennek feldolgozásával csak a kendergyárak foglalkoztak. Szintén ebben az időben került megmunkálásra a gyárakban a *rami*, amely Csehszlovákiából szállított kenderfajta volt.<sup>10</sup>

A szegedi gyár készítményei ma is szerte a világon ismeretesek és kedveltek.

### A kézi kötélverés<sup>11</sup>

A kötélgyártó kézműves munkának<sup>11</sup> első mozzanata a megvásárolt kender *gerebenőzése*. Ez még nem szakmai munka: vagy ügyes napszámos, vagy mellékkeresetként a szegedi kendergyárak valamelyik *gerebenőzője* végzi.

A munka eszköze maga a *gereben*, ritkább nevén *kötelesgereben*, amelyet nem házilag készítenek, hanem hozzáértő mesterrel úgy készíttetik. Régebben az apatini Hauck Ádámnál rendelték, akinek készítményeit máig nagy becsben tartják. A legjobb szegedi szerszámkészítő hírében a felsővárosi Kovács István lakatos állott. Mindketten egyéb kötélverő szerszámokat is készítettek.

A *gereben* bakra szerelt, függőlegesen kiálló, kefeszerű acélfogakból áll. Fogainak sora szerint van *ötös*, *hatos*, *hetes gereben*. A régebbi *magyar* fajtának szögletes szögei voltak, a mai *angol* divatúnak kerek. Egymás mellett egy sűrűbb és egy ritkább fogazatú *gereben* található. A *gereben* bal oldalán beerősített vaskampó látszik, amelyen a kelleténél hosszabb kenderszálat vágják, szakítják ketté. Innen a *szakító* neve. Annak a baknak, amelyen a *gereben* áll, *gerebenpad* neve is hallható, és sokszor egy  $1 \times 1,5$  m<sup>2</sup> nagyságú deszkapadozatra van szerelve, és így ide-oda vihető. Ennek a talp-nak *gerebenplacc* a neve. A *gerebenezés* színhelye sok mesternél a *gerebensufni* néven emlegetett szellős, elkülönített helyiség, hogy a keletkező por, szállongó szősz ne lepje be a háztájkát, és óhatatlanul is ne kelljen nyeldesni.

A *gerebenezett* kender egyik fajtája a *betétös kendör*, amelyben a *börtli* még benne van. A *gerebenezésnek* több mozzanata van. Első a *spiccolás*, vagyis az elsőrendű, hosszúszállú kender összeválogatása, majd a végén levő kóctól való megtisztítása. Az eredmény a *spicckendör*, vagyis a kézifonásra alkalmas, elsőrendű, kigerebenezett kender. A *spicckenderből* összefogott és a további munkára előkészített maroknyi csomónak *abcug* a neve.

A *gerebenező* olykor *curuffol* is, vagyis az elsőrendű kender kelleténél hosszabb végét a *gereben* oldalán elhelyezett szakítón leszakítja, és ezt a maradékot a kezébe fogott újabb hosszúszállú kenderrel összemarkolja. A leghosszabb szálak kigerebenezése után visszamaradt szálaknak *börtli*, olykor *abrisz*, újabb, kevésbé használt magyarosított szóval *szakállkendör* a szakmai neve. A *börtlihez* olykor a *tépéskóc* is hozzákerül, vagyis a parasztagdaktól vásárolt hulladék, amely tilolás alkalmával keletkezik. Ennek az újabb kóctalanító műveletnek *pertlozás*, *bertlozás* a neve. Az egészet háromszor kell ismételni, amikor is a *gerebenezőnek* mindig a kezében marad egy maroknyi csomó, amelyet sorrendben *elsőcug*, *másodicug*, *harmadicug* néven emlegetnek. Ezután ezt a három különböző méretű cugot a munkás *stráfolja*, *össze-stráfolja*, vagyis a *gerebenen* egybefésüli. Az így nyert kötegnek *visli* a neve. Minden kötélverő készítménynek jó. Ezzel vége is a *gerebenezésnek*.

<sup>10</sup> Pollák Sámuel információi.

<sup>11</sup> Anyaggyűjtésünkben Farkas György, Klein József és Pallai Vilmos mesterek voltak segítségünkre.

Az olyan másodrendű, egyszer gerebenezett kendernek, amelyben még a kóc és börtli is benne van, *kolmi*, a belőle való csomókészítésnek *kolmizás*, *bekolmizás* a szakmai neve.

A gerebenezés alkalmával kerül eltávolításra a *fricsni*, vagyis a kenderben a tilolás után olykor bennmaradt durva, burkos szál. Hasonlóképpen most távolítják el a *pozdorja* néven emlegetett töredékes kenderkórót is. Ilyenkor *sárfmessengernek*, vagyis nagyocska késsel (Scharfmesser) levakarják a kenderre esetleg rásült pozdorját. A ki nem gerebenezett kenderben előforduló csomóképződésnek *bukli* a neve.

A gerebenezés után visszamaradt hulladék a *kóc*, amelyet még felhasználnak, felválogatnak. Erre a célra a *silerájter* szolgál, amely asztalszerű, négy lábú állvány: asztallap gyanánt kötél-, újabban drótháló van rá kifeszítve. Fölötte a kötélverő két, mintegy 60—80 cm hosszú, *rázópáca* néven emlegetett bottal lazítja, rázza, *szíszálja* a kócot, miközben a pozdorja a hálólukak között le hull, a kóc pedig föl akad. Ezután a kócot az egymás végébe helyezett pálcákon föltekéri, szakmai nyelven *viklibe rázza*, *bevikli*. Egy-egy gombolyag, vagyis *vikli* mintegy 1/2 kg súlyú.

A viklibe gombolyított kócot a kötélverő *szűr* nélkül fonállá fonja. Az ilyen fonálnak *cigli* a neve. A kész ciglit, 8—10 fonalat összemarkolva, vagy egy összehajtott kötél darab, vagy pedig két egymásra fektetett abroncsdarab közé fogva ledörgölik, megtisztítják, szakmai nyelven *riflozzák*. A ciglit a kötélverő *borítani* szokta, vagyis finomabb kenderburkolattal veszi körül. Így aztán a belőle készült kötél erősebbé, tetszetősebbé válik.

A kóc legaljának *slenc*, újabb magyarosított, de ittkán használt szóval *lábkóc* a neve. Tűzre vetik.

A gerebenezésben a *firtli* az átlagos napi teljesítmény. Ez mintegy 25 kg súlyú nyers kender. Egyébként a szakmában 1 *fej* kender megfelel 1,5—2 *marok* kendernek. A kötélverő a hosszúságot máig ölben, sukban számítja. Mértéke az *öles*, amely ölnyi, tehát mintegy 190 cm hosszú, 6 sukra felosztott faléc.

A gerebenezés után következik a voltaképpeni kötélgyártó munka. Ezek a *fonás*, vagyis a kendernek fonállá sodrása, továbbá a *zsinórzás* és *szalazás*.

A fonáshoz legfontosabb munkaeszköz a *fonókerék*, *fonyókerék*, *köteleskerék*, öregek ajkán *verőkerék*, amelynek régi formáját *fafejú kerék* néven is emlegetik. Ennek felső része, sodró szerkezete még fából készült. Leglényegesebb alkatrésze egy nagy kerék, amelyet a *kerékhajtó*: gyerek, ráérő családtag, esetleg fogadott napszámos hoz mozgásba. A kerékhajtó fogantyújának *trib* a neve. A fonókerék felső részén van a *kerékfej*, amely régen fából készült, újabban vasból van. A kerék hajtósíj segítségével jön mozgásba. A kerékfejen levő, vaslemezzel lezárható bevágásokba akaszthatók a horgok, éspedig fonáshoz 1 *fonóhorg*, zsinórzáshoz pedig 2—3 *zsinórzóhorg* használatos.

Első dolog, hogy a kötélgyártó súly szerint kiméri, kiadagolja a fonáshoz szükséges kender mennyiségét. Ez a kiadagolt mennyiség a *rájszni*, de érthető jelentésáttétellel ez a fonni készülő kötélgyártó kötényébe került kenderadagnak is a neve. Fonáshoz az a jó kender, amely *flíszol*, vagyis nem tapad, szálai könnyen elválnak egymástól.

Maga a mester most *csuszikolni* kezd, vagyis előkészül a kötél sodrására. Az öles segítségével kiméri a kellő távolságot, a készítendő kötél hosszát, elhelyezi a megsodrandó szálak számára a *tőképáca* néven emlegetett fakarókat, amelyeket a fartökébe erősítenek, és amelyek az elkészült fonalak lerakására, összegyűjtésére szolgálnak. Felrakja továbbá a kerékfejre a fonóhorgot. Aszerint, hogy mire készülnek, így mondják: *kötélre*, *istrángra csuszikolunk*.

A fonókerék közelében *cvetter* néven emlegetett vizesbögre. Ha hosszabb kötél fonásáról van szó, akkor a távolság közepetájára mintegy 1,30 m magas hordozható, gereblyére emlékeztető faállványt állítanak, amelynek fogai merőlegesen állanak. Ez a *sticni*, amely arra a célra szolgál, hogy a készülő fonalakat a feszesség biztosítása érdekében ezzel támasszák alá. A kötélfonás színhelye a *sufni*, amely hosszú, folyosószerű, fából ácsolt szin. Az eső ellen védekeznek vele. A rendkívül hosszú szálak fonása régebben sokszor kint az utcán történt. Ehhez hatósági engedély kellett. A készülő fonál egyik végén tehát a fonókerék, a másikon a tőképálca, közepén szükséghez képest pedig a *sticni* áll.

Így fölkészülvén, a kötélgyártó öblös kékfestő kötőjébe, amelynek *surc* a neve, belerakja a rájsznt. Öreg mesterek emlékeznek rá, hogy a *surc* kötőzsinórja valamikor még a 2 m hosszúságot is elérte, és 15–20 cmnyire más-más fonással készült. Mindenki saját maga készítette. Ha új legényt fogadtak, ezt nézték meg, és ebből állapították meg szakmabeli jártasságát.

A kötélgyártó bal markában a *spinfle*, másként *szűr*: összehajtott és a *cvetter*-ből időnként megvizezett filcdarab. Ezen át ereszti a kenderszálakat sodrásra, amelyeket jobb kezével a *surc*-ból húzogat elő. A kötéilverőkeréktől folyton hátrálva fon. A kívánt hosszúságnál *klangol*, vagyis a megfont részt elszakítás után *masni* néven emlegetett sajátos hurokkal a tőképálcához erősíti. Most az egész munkát annyiszor ismétli, ahányszoros kötelet akar fonni. Az egyenletes vastagságú fonalnak *egyenefonal*, *igenyősfonal*, az olyanénak meg, amely egyenletesen vastagodik és istráng, kötőfékszár, szántóostor készül belőle: *tiknisfonal* a szakmai neve. Egy keréken egyszerre olykor két fonalat is fon két személy. Az ilyen fonás a *portáj*.

Sokszor előfordul, hogy a kötéilverő *kifon*, vagyis többet fon a kelletténél, a tervezett hosszúságnál és így vékonyabb a köté. Az is megeshetik, hogy ellenkezőleg *befon*, vagyis kevesebbet és így vastagabb kötelet fon, mint szándékozott. Gyakorlatlan azonban a rájszniból pontosan eltalálja a súlyát is, hosszúságát is.

A fonás után a *zsinórzás* munkája következik. Ennek legfontosabb eszköze a *ler*: fából esztergályozott csonkakúp, amelynek oldala kissé kiduzzad. Az oldal hosszában szabályos távolságban bevágások: 3–6 aszerint, hogy hány fonalat akarnak összezsinórozni. A *ler* hossza a munkához képest különböző: 8–15 cm, alapszélessége 5–12 cm. Használat idején a vastagabb végét a később még említendő *hengörstangli* felől úgy igazítják a fonalak közé, hogy minden bevágásba egy fonal kerüljön. Most a kötéilverő a fonókerék felé közeledik a *ler*-rel, amely a fonalakat, illetőleg zsinórokat összesodorja. Zsinórzáshoz egyébként a kisebb *zsinórzóler*, szálazáshoz pedig a nagyobb *szálazóler* használatos.

A zsinórzás különben a fonókerék forgatásával történik. A fonalak egyik végét kerékfejre akasztott, kívánt számú zsinórzó horogra öltik, másik végüket pedig a *hengörstang*, *hengörstangli* néven emlegetett állvány tetején forgó vashengerről kötélen lelógó egyetlen vaskoronghoz erősítik. Ennek *zsinórzóhengör* a neve, amely ön-maga körül is tud forogni. A köté. másik, szintén lelógó végéhez a fonal feszesre húzása végett téglákat kötnek. Most a zsinórzóhengernél a fonalakat a *ler* vájataiba illesztik és a fonókerék felé haladva, összesodorják, *összezsínórozzák*. Közbevetve jegyezzük meg, hogy annak a dudorodásnak, amelyet a többinél hosszabb zsinór zsinórozásnál, szálazásnál okoz: *ripni* a szakmai neve.

A zsinórozás után a szálazás kerül sorra, vagyis az elkészített kötélszinóroknak négy ágba való összeeresztése, egyesítése.

A szálazáshoz szükséges az *ézli* néven emlegetett méternyi magas faállványra szerelt *sír*, amely kerékkel hajtható fogaskerék-áttételekkel működő, vasból kovácsolt sodrószerkezet. Szükséghez képest egyszeri kerékajtással 1, 6, 12 fordulat idézhető

elő. A sír másik oldalán négyzetesen elhelyezett négy, erős, vízszintesen kiálló vashorog. Ezekre akasztják azt a négy, mintegy 20 cm hosszú, vékony vashorgot, amelyeknek *klíder* a nevük. Végükhöz erősítik az egyesítendő zsinórokat. A zsinórok másik végét a *szárazóhengör* egyetlen horgába akasztják. A szárazóhengör méternyi magas, földbe ásott faoszlop, amelynek felső végénél erős, vízszintes vashorog áll ki. Ezen kötelet vetnek keresztül, amelynek egyik végére kellő számú téglából való nehezék van erősítve a szárazandó zsinór kifeszítésére, a másik végén a tulajdonképpeni szárazóhengör, amely rézből készült. Ez önmaga tengelye körül forgó horog, amelynek végére valamennyi szárazandó zsinórt rákötik. Most a *szárazóler* segítségével történik maga a szárazás.

A *beszárazott* munka végét még *flektolni* kell, vagyis kézzel eldolgozni. Az eredmény neve *flektolás*, másként *végfonás*, *évégzés*.

A két részre hajtott kötélzsinórnak *stirc* a szakmai neve. Amikor a kötélzsinórokat a mester két részre hajtva szárazza, akkor *stircol*. Így készül az istráng, gyeplő, fejkötél, pányvakötél.

Ha a kötélverő a síron a kész kötél fonadékát még sűríteni akarja, akkor *presszol*.

Olykor *fukszolni* is kell, azaz a kötél két végét egymásba dolgozni, hogy transzmissziós célra is alkalmas legyen. Az ilyen kötélnek egyébként *körkötél* a szakmai neve.

## TALICSKÁSOK

A híres, szegedi különlegességnek számító talicskakészítő, *talicskás* mesterségről való első bővebb adataink a múlt század hatvanas éveiben tűnnek föl. Nyilvánvaló azonban, hogy a talicska szegedi múltja sokkal régebbi időkbe nyúlik vissza, hiszen a szakadatlanul ismétlődő árvízveszedelmek, továbbá népünk ősi kertészkedő hagyományai korán szükségessé tehették a használatát, a lápon való faeresztés pedig a készítését.

A tudunkra legrégebb, 1725-ből való adat szerint a talicska ára 1 forint volt, de egy másik, ugyanebből az évből származó följegyzés szerint a sörházhoz rendelt 20 talicskáért csak 10 forintot fizettek.<sup>1</sup> A *talicska* szó előfordul különben a boszorkánypörökben is: *az fatens talicskára tétetvén az vén asszonyt, oda vitette Károlyi Pélához.*<sup>2</sup> A már többször emlegetett 1813. évi Árszabás a kerékgyártóknál emlegeti a talicskát: *talyitska kerék 30 kr. Egy kő, Só hordó vas alá való duppla küllőjű talyitska 2 fl, detto közönséges 1 fl 30 kr.* Sajátságos azonban, hogy a szegedi kerékgyártó céh fennmaradt irataiban a talicskával nem találkozunk. E jelenség magyarázatára alább még visszatérünk.

A talicska tréfás neve Tömörkény hallomása szerint *egykerekű hintó*, napjainkban *háztáji kocsi*.

Több szegedi népnyelvi szólásban is előfordul. Aki szerencsésen túljutott valamin, az *átesőtt rajta, mint dorozsmai embör a taicskán*. Kovács János jelentését nem közli ennek a szólásnak: *témpóz, mint katona a taicskába.*<sup>3</sup> Tápai gyerekek így fogadkoznak, hogy igazat mondtak: *apám, anyám haljon mög, tüzes taicskába vessenek!* Szintén Tápén a kislányokkal játszó fiút így ijesztgetik: *nē játsszál a lányokkal, mert tüzes taicskába vetnek!* Tréfás kérdés: *nálatok hogy híjják a taicskát?* Helyes felelet: *nálunk nem híjják, hanem tolják.* A talicska — mint tréfásan emlegetik — ezt nyikorogja: *fiúrú fiúra.*

A leghíresebb szegedi talicskások Alsóvároson dolgoztak, ami nem véletlen, hiszen a kertészkedés régebben itt virágzott leginkább. A múlt század derekától kezdve főleg a Dobó-,<sup>4</sup> Vecsörnyés-, Vőneki-családok nemzedékeken át foglalkoztak a mesterséggel. Ezek az ősi talicskás nemzetségek azóta vagy kihaltak, vagy másba fogtak. Az utolsó hírmondó, Vőneki Szilveszter az elmúlt évtizedben halt meg. Szépapja is talicskás volt. Adataink túlnyomó része tőle származik.

A szegedi talicskás mesterség máig megmaradt képesítéshez nem kötött háziiparnak, mint a fahajó, paprika, tarhonya készítése. Ezzel szemben más közeli városokban, így Szentesen, Csongrádon, Makón és bizonyára még egyéb helyeken is, bogná-

<sup>1</sup> Reizner III, 486, 506.

<sup>2</sup> Reizner IV, 499.

<sup>3</sup> Kovács 478.

<sup>4</sup> Dobó alsóvárosi talicskásról, akinek bűbajos híre volt: Ethn 1930, 49.

roknak időszakos foglalkozása. Akkor szokták készíteni, amikor egyéb munkájuk nincs. Ez a körülmény mindenesetre a szegedi talicskaipar ősiségét bizonyítja, amelynek szerzett jogait a későbbi ipartörvények és a versenytársnak tekinthető rokon szakmák is méltányolni kénytelenek. Érdemes megjegyeznünk, hogy a legtöbb talicskásnak volt néhány hold földje, szőleje is, tehát egyidejűleg gazdálkodott is.

A szegedi talicskakészítés a helyi önellátás világából a múlt század hatvanas éveiben lép ki, amikor a folyószabályozás és vasútépítés korszaka, hatalmas konjunktúra kibontakozik. Ehhez vegyük még hozzá Szeged árvíz utáni újjáépítését: feltöltését és a körtöltés elkészítését. Ezeknek a munkálatoknak egyik legfontosabb része, alapvetése a *kubikolás*. A földmunkának pedig éppen a talicska a legnélkülöztetlenebb eszköze. Minthogy pedig a szegedi népnek évszázados gondja, egyben polgári kötelessége volt a Tisza kiöntései ellen való védekezés, érthető, hogy a szegedi, Tisza menti, folyton szaporodó szegény nép a lápok világából kiszorulva, felhasználja a kedvező kereseti lehetőségeket és mind nagyobb számmal megy kubikolni. Vannak, akik már vissza sem térnek régi foglalkozásukhoz. Vannak azonban olyanok is, akik csak alkalmasszerűen szegődnek el. A szegedi és környékbeli: gyevi, dorozsmai, őszentiváni, óbébai kubikosok a változatos összetételű szegedi földön szerzett kitűnő talajismeretükkel, árvédelmi tapasztalataikkal, szívós és kitartó erejükkel, becsületességükkel válnak szerte Közép-Európában elismert és keresett földmunkássá.

Ez a konjunktúra természetesen a szegedi talicskakészítés páratlan föllendüléséhez vezet, amely nagyjából egészen a századfordulóig eltart. Így az 1879. évben a Városban 14 önálló talicskás volt 100 munkással, 1892-ben 12 mester 70 dolgozóval.<sup>5</sup> Ez a szám 1914-ig 8—10 mesterre apadt le. Mindig voltak a szakmában, akik csak új talicska készítésével, mások meg csak javítással foglalkoztak. A gyártott talicskatípus szerint is voltak bizonyos különbségek. Egyesek csak — szakmai nyelven szólva — gazdasági talicskát (népiesen paraszttalicskát), más mesterek viszont leginkább kubikostalicskát készítettek. Említsük meg, hogy a Vőneki-műhely virágzásának tetőpontján, az 1910. évben 18 munkással 11 ezer kubikostalicskát készített.

A talicskát idehaza hetipiacon és országos vásárokon szokták árulni. Eladási helyük az árvíz előtt és még sokáig utána is a Széchenyi téren, a Törvényszék táján volt. Később a *kakastemplom*, azaz református templom körül, majd meg a Kossuth Lajos sugárút elején volt. Mesélik, hogy árusítóhelyük 1879 előtt még csak kis részben volt kikövezve. Ezért őszi, sáros időkben mindig nagy versengés folyt: már éjfél után elindultak hazulról, hogy a kövezetre rakodhassanak ki. Az elmúlt évtizedben a Török utcában, vásárok idején pedig a Mars téren árultak régi piaci szomszédaikkal, a kádárokkal együtt.

Elmentek vidékre is, így Hódmezővásárhely, Makó, Nagyszentmiklós, Nagy-kikinda, Nagybecskerek, Temesvár, Arad, Béba, Oroszlámos, továbbá Horgos, Szabadka, Csantavér, Topolya, Kistelek vásárait is. A vásárokra leginkább gazdasági talicskákat vittek, a szabadkai vásáron azonban még az aklos talicskát is keresték. A talicskát a közelebbi helységekbe kocsin, a távolabbiakra pedig vasúton szállították. Az árak aszerint váltakoztak, hogy a talicska nyárfából vagy keményfából készült-e, gyalult vagy gyalulatlan, vasalt vagy vasalatlan volt-e. A talicskát nem festették. Nem örültek neki, ha nagyobb szállítmánynál az volt a kikötés, hogy a talicskákat be is kell kátrányozni. Megcsinálták, de nem szívesen.

A talicskások nemcsak piacra, vásárra dolgoztak, hanem szállítottak is. Számos vidéki fa- és vaskereskedő tartott talicskából is kisebb raktárt. Szükségeiket köz-

<sup>5</sup> Kulinyi Zs., Szeged újkora. 612.

vetlenül a szegedi talicskásoktól szerezték be. Rendeltek tőlük építési vállalkozók is. Érdekes, hogy a folyó mentén fekvő délvidéki helységekre, így Titel, Pancsova. Kevevára városokba nem szállítottak, hanem a kárpátoroszoknak a Felső-Tiszáról jövő és délre igyekvő tutajain szállították.

A mesterek mellett akadtak egyes kereskedelmi vállalkozók is, különösen a Reitzer Lipót és Fia-cég, akik a talicskások készítményeit összevásárolva, illetőleg náluk nagyban rendelve, a talicskát szegedi exportkülönlegességgé avatták. Évente 10—12 ezer sárgafölddel bedöngölt kubikotalicskát is szállítottak ármentesítő társulatoknak, vasútépítő vállalatoknak szerte az egész országba, de a Balkánra is. Reitzerék leginkább szegedi talicskásokkal dolgoztattak, csak elvétve és igen kis mértékben makaiakkal és szentesiekkel. Ez a talicskakereskedelem a nyolcvanas évektől az első világháborúig virágzott.<sup>6</sup> Szakmai emlékezet szerint Viddin bolgár városban a szegedi talicskát árverezve adták el.

A talicska készítéséhez szükséges faanyagot a kereslet föllendülésével már nem lehetett helyben beszerezni. A szegedi tájon a tölgy és a kőris, vagyis a két legalkalmasabb fafajta különben is ritkán fordul elő. Ezért aztán a múlt század utolsó harmadában a szegedi, de a csongrádi, szentesi, vásárhelyi, zentai talicskások is feljártak Záhony tájékára, főleg Nagydobrony és Kisdobrony falukba, a Latorca torkolati vidékére, amelyen a kárpátalji erdőkben összeszedett rönköket a Tiszáig szállították. Itt *fértályszármra* árulták,<sup>7</sup> tutajba kötötték és a Tiszán eresztették le, egészen Szege-dig. Ez a vásár, illetőleg szállítás a tavaszi hónapokban történt.

A kilencvenes években faanyagot már helyben is lehetett, főleg a Winkler Testvérek cégnél, vásárolni. Ekkor már nyárfából szabott talicskákat is kezdenek készíteni. A nyárfa viszont már a környéken is előfordul. Egyes talicskások ezután is lejártak Szlavóniába, agynak, talpnak való kőrisért, szilfáért.

A rönköket valamikor még a fűrészölőgödörben vágta szét. Erről a hajóácsoknál emlékeztünk meg (31. l.). Ezt a kezdetleges és fárasztó munkamódot a gőzfűrésztelepek a századforduló óta fölöslegessé tették. A talicskások most már a rönköket velük dolgoztatták föl.

A talicska *szabása* nem más, mint a szükséges formák kivágása. Vigyáztak arra, hogy a *foggantyúk* a szál, vagyis farost hosszába essenek. Vigyáztak, hogy kikerüljék a repedéseket, görcsöket, azaz ezek ne essenek a szabásba. Amikor mindezeket mérlegelték, akkor a kész deszkasablont ráfektették a feldolgozandó deszkára, a körvonalakat ácsplajbással rárajzolták és ennek nyomán a mintegy 60—70 cm magas, *darabolószerk* néven emlegetett kecskebakokra fektetve, az 1 coll szélességű *darabolófűrész* segítségével nagyjából körülvágták. Ennek egyik különleges változata volt a *vőnekifűrész*, amelyet az öreg Vőneki talicskás javasolt és Mayer Ferdinánd hajdani szegedi vaskereskedő kivitelezett: ha új szalagot kellett beletenni, nem kellett a fűrész ráhaját szétszedni miatta. A szabás rendszeren az udvaron vagy szín alatt történt. Ezután következett benn a műhelyben a *kanyargatás*, *kanyarítás*, vagyis a pontos és gondos körülvágás. Ezt régebben a kézi *kanyarítófűrész* végezte. A század eleje óta a műhelybe szerelt és villannyal hajtott gépfűrészszel is történt. A szükséges lyukakat is már fűrészgép fúrta. Természetesen gyaluval, vésővel, vonókéssel még elvégezték a szükségesnek látszó simításokat. Kedvelt szerszám volt a *rókakés*, *rókáskés* néven emlegetett, róka védjegyű finom acél kétkézvonó.

A talicskakészítésnek kiművelt szakmai hagyományai voltak.

<sup>6</sup> Reitzer Lipót szíves információi.

<sup>7</sup> A fertály nagyságát nem sikerült megállapítanunk.

Így főleg a kubikotalicska „megszerkesztése — mint Tömörkény írja<sup>8</sup> — külön tudomány. Ahhoz bognárok, asztalosok, teknőcsinálók nem értenek, mert az egyedül csak a talicskakészítőnek tudománya... Erős legyen és mégis könnyű. Az oldalak rézsút fekvése figyelembe veendő, hogy a homok bele tetejesre rakható legyen, és tolás közben mégse peregjen le. A keréknek a teherhez való távolsága is fontos, de leginkább még a talicskanyeleké, azaz szarvaké, mert a terhet nem lefelé kell húzni, hanem fölfelé kell tolni. Számításba kell venni azt is, hogy mikor a kubikos izmainak az ereje fölmondja a szolgálatot, akkor a testi súlyát is segítségül hozza. Hogy amikor tolás közben csaknem ráfekszik a talicskára, annak a kereke akkor is csak haladjon fölfelé a járódesházán: az erők egymásra való hatásának fölfoghatatlan tudományai ezek az olyan ember előtt, aki nem ért hozzá. Aminthogy azután az ilyen ember lehetséges, hogy egész malmokat is tud fából kifaragni, de kubi-kotalicskát építeni nem tud.”

A talicskának van két *odala*. Egyik végük elkeskenyedve, a *szarvban* végződik. Ennél fogva tolják a talicskát. Másik végükön a *talicskafej*, *kerékjárás* néven emlegetett kerék felőli részen van az *állítóluk*, amelybe a kerék tengelye szolgál. Az oldalakat a *végek* csapolják össze. A kerék felől van a magasabb és szélesebb *elsővég*, a szarvak felől pedig a *hátsóvég*. A végekből kiálló *csapok* pontosan beleilleszkednek az oldalakba vágott téglalap alakú lyukakba. Hogy ne lazuljanak, a csapok kimerednek az oldalakból is. Kívül át vannak fúrva és erősítéskül a *csapszög* van beléjük verve. Főleg a kubikotalicskáknál újabban az oldalak nem egyetlen darabból állanak, hanem a felső részükhöz kiegészítésül deszkát vagy lécet látunk hozzátoldva. Ennek *ódaltódás* a neve. Alkalmazására nemcsak anyagtakarékosságból kerül sor, hanem azért, mert napon a nyárfa hajlamos a *pördülésre*, vagyis elgörbülésre. Ez csak egyetlen darabból álló oldalon feltűnő és hátrányos. Hasonló meggondolás érvényesül a *végtódás* készítésénél is. Az ilyen toldott talicskának *lécözött talicska*, az önálló darabokból szabott-nak pedig *léctelen talicska* megkülönböztető szakmai neve is hallható.

Miután az elsővégre a kubikotalicskán nagy teher nehezedik, a kerék felőli részére erősítés céljából két lécz van odaszögezve. Ez a *végheveder*, másképpen *hevederléc*, ismét másként *lajszni*. Közöttük foglal helyet a *húzókarika*, esetleg meggörbített erős vas. Ebbe akasztja bele hámkötélét partnak föl a *talicskahúzó gyerök*, más néven *csikó*. A karikának természetesen megfelelő helyen, vagyis középen kell lennie. Vagy csavarral erősítik az elsővégre, vagy kétágú *cigányszög* segítségével, amelyet aztán a másik oldalon kétfelé vernek vissza a deszkába.

A *fenék* a szentesi talicskánál alá van szögelve, mert a fenéken lévén a teher, itt pusztul a talicska leghamarabb és az odaszögezett feneket könnyebb levenni és megjavítani. Ez is mutatja, hogy a szögezett fenék újabb forma, mert a hagyományosan készült talicskáknak vasszög nincsen. A szentesi talicska fenéke *nútra* van, vagyis az oldala és végek *nút* néven emlegetett vájataiba vannak illesztve. A nút kivágásának *nyútolás* a neve. Amikor a feneket készítik, a *fenékdeshkát* beillesztik. Ilyenkor azt mondják, hogy *fenekelnek*, *befenekelnek*. A fenék alátámasztására, erősítésére szolgáló lapos lécznek *fenéktartó* vagy *heveder*, a talicska belsejének, öblözetének pedig *láda* a neve.

Másik igen fontos rész a *talicskakerék*, egyszerűen *kerék*. Alkatrészeinek összeállítása az *állítószék* néven emlegetett alacsony kecskebakon szokott történni. A kerék átmérője az egyes fajták szerint eltérő. Részei: az *agy*, a belőle kiágazó, rendszeren négy *küllő*, továbbá a négy darabból vastag faszöggel — amelynek *csapszög*, *facsap* a neve — összerótt *talp*. A talpak küllőre erősítésének *gurigázás* a szakmai neve. A küllőnek a talpba illeszkedő végét *boka* néven emlegetik, a vonókéssel való kifaragás munkája pedig *bokázás* néven ismeretes. A talpra kerül a *ráf*, vagyis lapos vaskarika, amelyet a kovács húz rá. Régebben a talicskások ezt maguk végeztették egy Kois Sándor nevezetű alsóvárosi kováccsal. Az újabb évtizedekben a talicskát ráf nélkül

<sup>8</sup> Egyszerű emberek. 79.



szokták árulni és a vevőnek kell megvasaltatnia. A talicskásra tehát csak a *hidegmunka* tartozik.

Az *agyvégekön* az *agyvégre való karika*, röviden *agykarika* (megfelel a kocsikerék sátozkarikájának), továbbá a *tűagykarika* (a kocsikeréken az agykarika) látható. Az agyvég közepébe van mélyen beleerősítve kétfelől a vastengely, másként *csap*, népiesen *csiba*, amely az oldalakba fűrt lyukakban forog. A csap egyébként kétféle: paraszt talicskához a *vásári csap*, a kubikotalicskához pedig a vastagabb *kubikoscsap*. Ez utóbbinál a lyuk alul nyílttá válik. Ezt a nyílást erős vaspántlika, a *kisvas*, másnéven *alávas* fogja át. Erre a teherolás egyenletessége érdekében, továbbá főleg azért van szükség, ha a keréknek valami baja van, akkor könnyen, a talicska szétszedése nélkül ki lehessen emelni.

Egyik-másik kubikos a talicskáját kemény fával szokta *beótani*. Az *ótás* úgy történik, hogy a nyárfából készült oldálnak a tengely körül eső részét két-három ujj szélességben és 10—12 cm hosszúságban bevágja, és megfelelően keményfával pótolja, a kisvas helyére pedig bőrt szögez.

A nyárfadeszkában sűrűn előforduló görcs a talicskának nem árt, mert erősen áll a helyén. Egyre azonban nagyon kell a talicskásnak vigyáznia: hogy a szabásnál görcs a szarvakba és vésésekbe ne essék.

Lába csak a kubikotalicskának készül. A többi talicskafajtának, így a paraszt-talicskának nem szokott lába lenni, csak külön rendelésre tesznek rá. Így a piacon is szokott lenni néhány kész talicskaláb, amelyet a vevő kívánságára mindjárt rászereznek a talicskára.

A talicskának a szegedi mesterek több fajtáját különböztetik meg. Ilyenek a *paraszt-, kubikos-, aklos-, pozdorjás- és szenestaicska*.

A paraszttalicska, másképpen *mönyétdörékű taicska*, szakmai nyelven *gazdasági taicska* a legrégebb ismert forma. Ládája terjedelmes, de alacsony. Ládát — mint mondtuk — csak rendelésre csinálnak neki. Alig van Szegeden parasztház, ahol ne volna. Használják trágyakiherdásnál, különösen, ha már hitványas, továbbá régebben, még a két világháború között is örölni valónak malomba tolásánál, kisebb paprikakikészítők, kertészek üzemében, továbbá zöldségfélének, gyümölcsnek piacra szállításánál. E szerepek egy részét már a kerékpár vette át. A paraszttalicska mindenestre máig kapós portéka.

A kubikotalicskának két fajtáját szokták Szegeden készíteni. Az egyik a *szögedi taicska*, másként *szögedi kubikos* (hozzáértendő: talicska), amely úgy épül föl, hogy a teher tolás közben megoszlik a kerék és az ember között. Ezt a fajtát különösen kőművesek, pesti kubikosok kedvelték a gépesítés terjedése előtt. Nehezen, de egyenletesen tolható. Nem „bukik”. A *szentősi taicska*, vagy *szentősi kubikos* kereke nagyobb, feneke kisebb, mint a szegedié. Hátránya, hogy könnyű és ennél fogva „bukik”. A teher súlypontja egészen a kerékre esik. Ezért megtörténhet, hogy a gyakorlatlan fiatal kubikos gyanútlanul átesik rajta. Kitűnően használható, ha a terhet partnak, tehát fölfelé kell tolni. A kubikosok mellett téglaverők, homokoshajóból rakodó munkások is ezt a fajtát kedvelték. Szegeden nem készült, de ismeretes nálunk is a *csongrádi taicska*, amely lényegében a szentesi változata, továbbá a *békési taicska*, amely nagyjából a szegedivel egyezik, de a feneke keskenyebb.

A szegedi talicska oldalhossza 110—115 cm, szélessége 32—33 cm, a kerék átmérője 14,5—15 coll (=40 cm). A szentesi hossza 108—110 cm, szélessége 38—39 cm a kerék átmérője 16 coll. A talp szélessége mindig 5—5,5 cm. A paraszttalicska szegedi méretei: hossza 4 suk és 2—5 coll, szélessége 17 coll, a kerék átmérője 14,5—15 coll. A mértékegységek használata az utolsó évtizedekben vált ingadozóvá. A mesterek ma paraszttalicskánál általában sukban és collban, a kubikotalicskánál pedig méterben

beszélnek. Egyébként a gazdasági talicska ára 1908: 3,60—5 korona, 1930: 8—9 pengő, 1952: 50—60 forint. A szegedi kubikosé: 1908: 5—6,50 korona, 1932: 9—10 pengő.

Amíg a paraszttalicskának csak a kerekén van vasalkatrésze, addig a kubikostalicska szilárdítására vasszőget, az oldalak és végek élén vaspántlikát, az oldalak összetartására a csapoláson kívül vasvesszőt, vaspálcát is alkalmaznak. Vaspántlikával a csap végeit is lefoglalják.

Az aklostalicska olyan magas ládájú talicska, amely akoltelepek, nagyobb disznóhizlaló üzemek számára készül a nedves trágya kihordására. Talicskásaink vidékre is szállítottak belőle. Az aklostalicska nagyobb méretű változatának *pozdorjástalicska* neve is élt a szakmában. Itt említhetjük meg, hogy paraszti kisgazdaságokban az olyan, más munkában már elnyűtt talicskának, amelyet már csak a trágyának az istállóból való kihordására használnak: *istállótalicska* a neve.

A szenestalicska átmeneti talicskaforma az aklos- és kubikostalicska között. Főleg gyári szénhordásra használatos, bár újabban mindinkább terjed itt a vastalicska.

Külön említjük meg, hogy a *saroglyástalicska* nem a talicskás, hanem a bognár munkája. Más neve *tragacstalicska*, röviden *tragacs*. Fája gondosan esztergályozott, dúsan meg van vasalva, rostélyszerű támlája és feneke van. Ládája tehát nincs. Különösen tele zsákok tolására alkalmas. Tanyahelyen erre rakják a szénát, szalmát, csalamádét, kukoricaszárat, amikor a kazalból, kútból, esetleg közeli földről az istállóba szállítják. Ha nagykosarat tesznek rá, akkor a paraszttalicska szerepét is pótolhatja.

A gyөрөктаicska nagyobbacska gyerek számára készített rendes, de apróbb méretű talicska volt. Apró gyereknek való *játéктаicska* készítésére talicskás nem vállalkozott.

A régimódi talicskás csak talicskát készített. Legfőljebb a hulladékból még szénvono és csizmahúzásra szolgáló *fakutya*, *kutya* került ki a műhelyéből.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Összehasonlításul még Tóth F., A makói talicska. MFMÉ 1966/67, 119; Juhász A. — ifj. Lele J., Közlekedés, teherhordás. In: Tápé története és néprajza. 409.

## VÁSÁR, PIAC, MÉRTÉK

### VÁSÁROZÁS

Szeged éppen földrajzi helyzeténél fogva ősrégi vásárváros. Polgárainak vásártartási és szabad közlekedési jogát középkori királyaink többször megerősítették. Só-, bor-, jószágkereskedelméről, az 1522. évi tizedjegyzékben tükröződő, sokszínű gazdasági életéről már szólottunk.

1498-ban újítja meg II. Ulászló Szeged szabad királyi városi kiváltságát, ami egyúttal *Alszeged* és *Felszeged* középkori autonómiájának végét, egy várossá egyesülését jelenti. Szükség volt új vásártartási jogra is. A sokadalom helyét a Város szívében, a *Latrán* néven emlegetett fórumon jelölték ki. Ez nyilván a mai Széchenyi tér délkeleti része és a hídfő tájéka között volt. Az oklevél hátán olvasható, egykorúnak látszó, magyar nyelvű följegyzés szerint: *Lattoryan Wzzayan Sokadalmat nytta volt lenni*. Még egy, későbbi ráírás: *Az barom vasarrul Szent Luca napján*.<sup>1</sup>

A Város a hódoltság idején is híres kereskedelméről, vásáraitól, gazdasági virágzásáról. Szörványos, de általánosítható utalásokból jó képet kapunk a török idők szegedi piacának, vásárainak jellegzetességeiről.

A ruházati és élelmezési iparra utaló néhány nagykorösi adat: 1640. *Attunk Szögedd 2 bokor csizmára 4 ft*. 1647. *János deák által Mező-Szegeden ajándékban való darutollakat vásáltattunk 22 ft 40 d*. 1680. *Oláh János uramnak prokator Laczkovics István számára vásároltunk Szegeden: Két róka bélést 20 t(allér), két paplant 7 t. Pamutot 1/2 t. Harmincadja 50 d*.

1636. *Herczeg Istvánnak hozattunk Szögeddül uraknak való sós halakat 4 ft 35 d*.<sup>2</sup>

Más összefüggésekben bővebben szólunk a Város egykorú jószágvásáraitól, hajdani nagyhírű fazekasságáról, céhes mesterembereinek vásározásáról. Egyébként a középkori szegedi céhesesség a körülmények kényszerítő hatására elvesztette szigorú kötöttségét, zárt jellegét és csak a XVIII. század folyamán hasonul ismét a királyi Magyarország, illetőleg Európa céhesvilágához.

Vásáraink a hódoltság idején is messze földön híresek voltak. Maga a török is gazdaságpolitikai megfontolásokból iparkodott, hogy minél sikerültebbek legyenek. Rozsnyó városának levéltárában őrzik a következő invitáló levelet (1652), nyilvánvalóan szegedi deák kezeírását:

*Mi az hatalmas győzhetetlen császár szögedi tartományának gondviselő urai Amhat Buliuh pasa és Mehmet Buliuh pasa az rosnói és ott környül levő Kalmár és áros kereskedő dűszes emböröknek köszönetünk után illendő jó akaratunk ajánlását. Mivelhogy Isten akaratából az itt Szögedön leendő országos vásárnak üdeje, tudnia illik a reánk következő szent György napja elközelget, akaránk értétekre adni, hogy kiki közzületek arra a megírt vásárra szabadon és minden tartózkodás nélkül eljöhessen. Mely vásárban mi tisztességes úri embörségünkre és igaz török hitünkre fogadjuk, hogy senki közzületek, mások adósságukért vagy vétükükért, sem egyéb semminemű okokért meg nem háborgattatik,*

<sup>1</sup> Reizner IV, 87, 89.

<sup>2</sup> Hódoltsági Okmánytár. Passim.

hanem mi az hatalmas győzhetetlen császár törvényében megíratott egy igaz harminczaddal meg-megelégedvén, úgy cselekszünk mindenekben, a mint a közönséges igazságnak útja mutatja. Háborgatások is, ha kik lennének, azok ellen is hatalmasok leszünk. Melyről adjuk ez pöcsétes levelünkben tisztességes úri embörségünket és igaz török hitünket zálogul, bizonyságul. Adtuk Szöged várában Anno, 1652. 16. Martii.<sup>3</sup>

Hasonló levél szólt (1685) a kecskeméti vásárosnéphez is;

*Minthogy ez előtt való levelemmel már egyszer tudósítottalak benneteket, hogy amint ennek előtt való időkben szokás volt, itt Szegeden az országos vásárnak létele, azért kérlek Benneteket mint jámbor gazdákat, mivel ugyan bizonyosan leveleket küldtek hozzánk Nándor Fejérvárrul, hogy ők nyilvánosságosan eljönek, sok szép drága portékával, és külömb külömb féle drága árukkal, fel felessen pedig, mivel ugyan tizenöt hajó a ki jön. Azért jó akaró becsületes bírák és polgárok, akarom, hogy tudjotokra legyen, hogy bizonyosan léssen vásár, im azért mint jámbor gazdákat, és becsületes Kecskemét Városának mostani főbírját és polgárit kérem szeretettel jövődöbeli szolgálatomért, hogy ott körül levő városoknak, faluknak tegye hírré, hogy bizonyosan léssen vásár, és hogy az hajók is nyilvánosságosan ide érkeznek ez jövődö hétfőre, hanem ti is jámbor gazdák minden tartóztatás nélkül bizván eljőjete, mivel legyen Istennek hálá, most nem hallatik afféle rossz hír, akitül kellene félnünk, hanem jó hireink hallatnak most, azért Kegyelmetek is minden bizonnyal eljövén, mint ennek előtt való időkben, én is úri hitemre mondom, minden tehetségem szerint mondom, hogy veletek lések, és minden igyetekben megoltalmazlak, csak ti is ezen levelemmel tegyetek hírt a többi helyekben is, engem is az Isten megtartván, igyekezem mint jámbor gazdáknak szolgálni. Ezek után Isten velünk.*

Költ Szeged várában die 18, Aprilis 1685. Szegedi Tartománynak mostani földesura Mankocs Csorbacsia szolgál szeretettel.

*Kérem penig Kegyelmeteket kecskeméti, körösi, ceglédi, jászberényi, gyöngyösi, és több körül levő becsületes bírák s polgárokat, hogy ezen levelemet olvasván és postámnak hitelt adván, jó barátim gyöngyösi bírák, kérem kegyelmeteket, hogy ha majd mód leszen, tegyen hírt a rimaszombatiaknak, és jósontziaknak is, és ha ugyan bizonyosan meg tudjuk hogy eljönnek, várakoztatni fogjuk a vásár idejét.<sup>4</sup>*

A szegedi vásárokon ezekben az időkben raguzai latin, konstantinápolyi török kalmárok is megfordultak. A török kereskedelmi kapcsolatok még a XVIII. században is virágzanak.

A vásározás valamikor nem volt veszélytelen, ezért a debreceni tanács 1667-ben így határoz: *szegedi vásárra menő kereskedő rendeket minden felől az tolvajok fagztatván, szükségképpen segítséggel kell mellettek lenni és minden tizedből egy szekeretrendelvén s puskásokat is melléjek, minden tizedből egy-egy lovast kell állatni s utcaszerűl kell fizetni nekik.<sup>5</sup>*

Itt szölkünk mindjárt Tömörkény nyomán<sup>6</sup> arról, hogyan alakult ki nyilván már évszázadok óta a vásárosok védekezési módja. Régi szokás volt, hogy „*csoportosan járjanak hazafelé, harminc-negyven kocsi egy csomóban. Régibb időkben fegyvert is inkább viseltek, a kocsi oldalán is volt legalább egy vasvilla. Ma egészen fegyvertelenül járnak. Ritka, aki pisztolyt visz magával, de csak olykor ijesztgetésül puffogtattak vele...*”

A rablás megszokottabb módja az, hogy az áruval megrakott kocsi mikor az országúton elhalad, az árokból a sötétben a tolvaj utána lopózik, jó éles késével a hátulsó ponyvát és a köteleket szétvágja és a kocsi után futva, két kézzel húzgálja le róla a ruhafélét, amiket szerte dobál az országút két szélére. Így aztán társaival összeszedi.

A haladó kocsi zörgése elnyeli azt a zajt, amit a rablás okoz. Az egész napi fáradtság után különben is álmosan bóbiskol a kocsin mindenki. Vannak ha hallják, sem merik meghallani.

A másik módja a rablásnak, hogy megállítják a kocsit. A fuvaros nem mer a lovak közé vágni, mert attól fél, hogy a rabló kést döf a lovába. Gyorsan leveszik a lábát és tovább eresztik a kocsit.

\*

<sup>3</sup> Mikulik J., Magyar kisvárosi élet. 1526—1715. Rozsnyó 1885. 277. Címzése: *Adassék ez levelünk az rosnói és ott környül levő kalmár áros kereskedő dűszes emböröknek kezükben híven.*

<sup>4</sup> Hornyik II, 426.; Oltvai 51.

<sup>5</sup> Reizner III, 495.

<sup>6</sup> Munkák és napok. 229.

I. Lipót felújította a Városnak Szent György vitéz és mártír (ápr. 24.) és Szent Mihály arkangyal (szept. 29.) napjától kezdve 8 napig tartó, ősi vásárnyitási jogát (1690).<sup>7</sup> Ehhez III. Károly még Domonkos (aug. 4.) és András (nov. 30.) napjaira országos, a hét szerdjára és szombatjára pedig hetivásár tartását engedélyezte.<sup>8</sup> A havibúcsú (aug. 5.) miatt a *nyári vásárt* Ignác napjára (júl. 31.) hozták előre.

A szegedi országosvásárok napjai, illetőleg hetei a századfordulón: Dónát (febr. 17.), György, Ignác, Mihály, András. Eszerint tehát volt Dónát-napi, Szent György-napi, másként *zöldvásár* (rendesen május első vasárnapján), nyári vásár, amelynek végén a kirakodó vásárosok nyomban Alsóvárosra a havibúcsúra mentek, továbbá a Szent Mihályi-, és Szent Andrási- vásár. A kirakodó vásárok általában pénteki nappal kezdődtek és egy hét múlva szombati nappal zárultak.

A szegedi vásárookra sajátosképpen alig marad el az eső. Mint tréfás bosszúsággal mondják, az esőt lakodalomba hívták. Azzal tért ki előle, hogy nem mehet, mert Szögedében vásár lesz. Neki ott a helye.<sup>9</sup>

Az *országos vásár*, hajdani nevén *szabadság*, *szegedi szabadság* rendjére a Tanács választott embere, a *iudex fori*, vagyis *vásárbíró* ügyelt. Hivatali esküje így szólt:

*En N. N. esküszöm az egy élő igaz Istenre, Attya, Fiú, Szentlélek, tellyes Szent Háromságra, Boldogságos Szűz Máriára és Istennek minden szenteire, hogy ezen esztendőben vásárbírói hivatalomnak mindenekben tehettségem szerint kívánok minden restség nélkül eleget tenni. Piatzra és kereskedőkre szorgalmatosan vigyázni fogok, a kik ezen nemes szabad királyi Városban valamit el adni behoznak, azoktul sem többet, sem kevesebbet, hanem csak az nemes Város privilégiuma és statutuma szerint a szokott állás- vagy hely pénzt és más adni szokott műveket, minden Attyafiság, sógorság, komaság, szomszédság, igéret, ajándék, félelem, haragtartás kívül igazán megvenni, egybenhordani igyekezzvén és az ilyen jövedelemből nem fordítok magam szükségére csak egy pénzt is... Belőle semmi kereskedést nem indítok, sem pedig másnak Interesse (=kamat) ki nem adom. Isten engem úgy segéllyen, Boldog Asszony és Istennek minden szentjei!<sup>10</sup>*

A vásár a XVIII. század folyamán az egyes városrészek templomaiban bemutatott misével kezdődött. A város pallosjogának bizonyosságául és elrettentésül a vásárok idejére a hóhérbárdot kitűzték a tanácsházra.

A *vásárnyitást* a főbíró és tanács jelenlétében a vásárbíró ünnepélyesen hirdette ki.<sup>11</sup> A Tanács jó vásárok után, így az 1722. évi Szent Mihály-napi vásárt követően három napig vendégeskedett. A várparancsnoknak karácsony és húsvét mellett, vásárok idején borjút, malacot vettek vásárfiába, hogy az átkelő katonaság között „jó commandot tartson”, a garázdálkodásokat akadályozza meg.<sup>12</sup>

A XVIII. század folyamán újjászülető Városnak élénk iparra, látogatott vásárokra volt szüksége. Mindent elkövetett, hogy közigazdasági önellátását fejlessze és virágzó helyi termelési, ipari ágakat teremtsen. Csakugyan: Szeged céheinek nagyrésze kezében tartotta messze vidék ipari életét. A szegedi borbély, kalapos, kötélverő, lakatos (benne az órás, puskaműves, sarkantyúkészítő, bádogos szakma), magyarszabó, pék anyacéhek alá tartoztak Csongrád, Csanád, Bács-Bodrog, Torontál megyék, olykor Arad és Temesvár városok fertálycéhei is.

E céhekben, sőt rajtuk keresztül Szeged társadalmi és közigazdasági életében hosszú ideig a bevándorolt németeknek volt jelentős szavuk és helyzeti előnyeiket a bennszülött magyarság csak a század vége felé kezdte kiegyensúlyozni. A törzsökös szegedi nép a céhes képesítéshez nem kötött szabadiparokban ragadta magához a ve-

<sup>7</sup> Reizner IV, 218.

<sup>8</sup> Reizner III, 501.

<sup>9</sup> Hagyományok I, 164.

<sup>10</sup> Kovács J. Szegedi emlékek. 24.

<sup>11</sup> Uo. 30.

<sup>12</sup> Reizner III, 132.

zetést. Ezek a foglalkozások ősi, még a hódoltság idején kialakult szokásjogon nem tömörültek céhekbe, pedig az ország más vidékein, városaiban csak céhközösségekben működhettek. Ilyenek a halászhajók, hajóácsok, hajósok, vízi- és később szélmolnárok, talicskások, zsindelyvágók, szappanfőzők, paprikások. Ezekben az iparágakban a háziipar válik árutermelővé, sokszor országos jelentőségűvé.

A századfordulón Dugonics már nagy örömmel szemlélheti<sup>13</sup> szülővárosának előrehaladását:

„Ki hinné? Egy valamire való kerti gyümölcst, mely itten termett volna, a piacon soha látni nem lehetett. Ha csak egy halász hajó kívántatott is, a mi a vizek mellett el kerülhetetlenül szükséges, Pestre kellett azért menni. Mái nap pedig, boldog Isten, mely ellenkezőképpen vagyon a dolog... Halász hajók mellett leg szebb s leg híresebb gálya hajókat épít. Száraz és vízi malmokkal Bánátot és Bátskát meg rakja. Zsindelt, létzet, deszkát milliommként készít és adogál az idegeneknek. Szekereseinél az Ausztriai Tartományoknak nagy része eszméretes... Piatza ennek a Városnak termékenyebb esztendőben, a kellemetesebb s ritkább gyümölcstük mindenféle nemeivel Olasz országot inkább, mint az Alföldet ábrázollja.”

A napoleoni háborúk hatalmas gabona-, takarmány-, dohány- és gyapjúkonjunktúrát teremtenek Szegeden, azonkívül itt hajózzák be a Tiszántúl és Temesköz messze vidékeinek mezőgazdasági javait. Az eddigieknél is nagyobb arányokban bontakozott ki a vízi és a szárazföldi fuvarozás.

A század folyamán egyrészt a puszták, járások feltörésével, a folyton terjeszkedő tanyásodással, másrészt a vasútépítéssel kezdődő hazai gabonakonjunktúra Szegedet nevezetesen búzapiaccá és malomvárossá, egyéb élelmiszeripari központtá (paprika, szalámi) tette, ez már azonban a vásározás világából fokozatosan átvezet a kapitalista vállalkozás körébe, amelynek vizsgálata itt nem lehet föladatunk.

A vásárral kapcsolatosan számos szólás is termett, egyikük-másikuk közismert. *Mindönki a maga búrít viszi a vásárra*: a kockázatot mindenkinek vállalnia kell. *A pokolban is esik néha vásár*: nyugodt körülmények között is történhet valami galiba. *Eb a vásár vővő nélkül*: hiába van eladó, ha vásárló nincs. *Kecske sē mōnne a vásárba, ha nem űtnék az inát*: kényszer alól nincs kibúvó.

A vásári, főleg eladási fortélyok szülték a kétszínű, ravasz embert jellemző *vásáritű*,<sup>14</sup> *vásáros* kifejezést. Palotás Fausztin írja: „A tanyák népe közt régi öregeknek még régibb mondása: „Városi legénynek vásáros a szíve... hamis a lelke, vagy hát vásáros a szíve.”<sup>15</sup>

\*

A szegedi parasztság szorgos életében, munkájában nagy esemény volt a vásár, főleg a *jószágvásár*: akár eladás, akár vétel. Eladni inkább csak helyben vagy a közeli Dorozsmán, Kisteleken, Szőregen adott el. Viszont lovat, tehenet vásárolni eljárt Hódmezővásárhely, Makó, Szabadka, Majsa, Halas sokadalmaira is. A vásárra induló legtöbbször megkérte valamelyik tapasztalt rokonát, szomszédját, jóbarátját, hogy tartson vele, mert *több szöm többet lát*. Óvakodott a minden hájjal megkent kupecoktól és cigányoktól, ismeretlen közvetítőktől, mert joggal félt, hogy ő húzza a rövidebbet. Olykor az asszony is elkísérte, de az egyezkedésbe nem szólt bele, az áldomásívásban nem vett részt.

A jószágvásárnak színes, archaikus hagyományvilága volt, amelynek töredékei máig tartják magukat.

<sup>13</sup> Példabeszédek és jeles mondások I, XIII.

<sup>14</sup> *Etelka* I, 335.

<sup>15</sup> *Palotás F.*, Tanyai történetek. 61.

Az eladásra szánt jószág után Kálmány följegyzése szerint visszakézből port szórtak. Mások vályút tettek a kapuba és a jószág farát sütőlapáttal verték, hogy majd elkeljen.<sup>16</sup> A tápaiak hasonló célzattal felsöpörték az udvart, hogy a jószág ne találjon vissza, akadjon gazdája. A népükből települt Harkakötönyben a vásárra induló gazda után, hogy boldoguljon, ezt kiáltják: *szarok a szöröncsédre!*

Tömörkény a rókusi állomás mögötti nyomáson tartott baromvásár, a *vásárállás* sokadalmát a századforduló táján így<sup>17</sup> jellemzi:

„Érdemes elnézelődni s találgatni, hogy ugyan melyik kocsi honnan jött. A hosszú szekerek, azok mind svábok. Azoknak a kisafája nincs úgy odaszögezve, mint a magyar kocsiké, hanem mozog. Ezt azért tartják jónak, hogy így a ló nem csalhat, egyiknek ép annyit kell húzni, mint a másiknak. A szög, amin a fa mozog, nem szög, hanem egy darab vasból készített kalapács, Amivel, ha útközben a kocsival baj esik, mindjárt javíthatni lehet... A kocsik a csodálatos vékony kerekkel, az mind magyar, de azokban is van különbség. Amelyik előtt szépen kefélt, ragyogószerű drága lovak állnak, az szentesi vagy vásárhelyi. A kóccal fódott hám pedig leginkább román gazdát jelent. Ilyen keveredések vannak itt berlini lókereskedőtől balkáni kupecig. Széleskalapú magas gazda fekete zsinórral varrott fehér szőrruhában... Ruhájáról székelynék lehetne nézni, csak éppen abban látszik meg a szerb-sége, hogy a magyar szó igen gyorsan esik ki az ajkai közül.

Jönnek amott sötét magyarba öltözött pörgekalapos férfiak, kövér, zömök valamennyi, beállhatnának kovácsműhelybe üllőnek. Magyarul azonban nem beszélnek, mert bolgárok ezek... Besenyő tájáról, vagy amiként itt nevezni szokták őket *bogarak*.”

Az eladó és vevő közötti egyezséget máig a *kézfogás* pecsételi meg. Ez régebben sokkal ritkább volt, mint manapság: volt valami elkötelező, ünnepélyes jellege. „Valaki elvágja — írja<sup>18</sup> Tömörkény — az összefogott kezeket, miután elvágás nélkül a fogadás nem érvényes. Az elvágás jelzi ugyanis, hogy a fogadást nem négy szemközt kötötték, hanem ott volt a harmadik is, az elvágó, tanúnak.”

A fizetés mindig készpénzben történik. Ilyenkor a vevő a vételárból visszakér egy kisebb összeget, egy-két forintot és ezt vagy a koldusnak ajándékozza, hogy imádkozzék a jószág megmaradásáért és hasznosságáért. Vannak még manapság is olyanok, akik viszont a templomban a Szent Antal perselyébe dobták. Akadtak alsóvárosi gazdák, akik a lucapogácsába sültött pénzt eltették, de amikor arra került sor, a jószág vételárába befizették.

Az eladott jószággal föltétlenül velejárt a *kötőfék*, de a rajtamaradt csengő is. Ha a felek nem tudnak róla, a körülállók figyelmeztetik őket. A kötőfék átadásának eredetileg mágikus háttere lehetett, erre azonban már nem emlékeznek.

Ha a gazda kocsiját, lovát mindenestül el akarta a vásárban adni, akkor az ostorszój végére szalmacsövát kötött. Ez annyit jelentett, hogy *ustorhőgyig mindön eladó*.

Egyezés után következett a duttyánban, vásári lacikonyhában ivott *áldomás*, miközben kölcsönösen mondogatták: *adjon Isten szöröncsét, áldást adónak, vövőnek!* Az ivásban az ott settenkedő koldusembereket is részeltették, akik szintén az előbbi jókívánságot hajtogatták.

„Jönnek ám befelé — folytatja tovább idézett írásában Tömörkény — a koldusok is. Az igazán csúfság volna, ha ők elmaradnának, mert pénzosztásban minden jóra való embernek csak ilyenkor telik kedve...”

Ilyenkor „a pikula és a tekerő hallgatott, mert míg koldus jár bent, nem szokás a nótadal, hogy hagy hallatssanak az áldások... Csönd... van ilyenkor. Mígnem egy ember a nagy némaságban a fogai közé dugja a bicska hegyét és amellől így vél:

— Ennyi áldás mögér egy pénzt...

Az egész sátor fejbőlintása tanú rá, hogy igenis, ennyi áldás egy pénzt, egy kis pénzt megér.”

<sup>16</sup> Szeged népe; Kálmány L., II. 109, 110.

<sup>17</sup> Célszerű szövény embörok. 38.

<sup>18</sup> Vizenjárók. 61.

A koldusok a sok kínálgatás során olykor részegre itták magukat.

Innen a szólás, hogy akkor igen jó termés várható, ha *a kúdusok a ződvásárba a sárba verik az órukat*”, vagyis ha a vásárt az aranyat érő májusi zápor megáztatja.

A múlt század végén Cserzy Mihály írja le, hogyan zajlott le egy lóvásárlás, és milyen volt a szegedi lókupec:

„Csizmában, bársony nadrágban, amelynek szárán alól csontgombok fehérlenek, továbbá rövid aljú kabátban, kisszélű pörge kalapban és ami a módot leginkább sejteti: arany óralánccal...

Ezen jellegzetes öltözkézhöz hozzájárul azután még a lovaglő-ostor. A járásuk kevély, a beszédjük nyers. Kurtán szólnak és mód fölött értenek a lóbecsüléshez.

Elsőbbet körülnézik a venni szándékolt állatot, a nyakát, a lábait, továbbá a fogait és az egész testállását. Azután a szemét vizsgálják meg, nem hályogos-e. Mert van a lónál is belső hályog, ami így kívülről nem látszik. Ezért a kupec kendőt lobogtat a szeme előtt, amitől az egészséges ló hunyorgat a szemével, a hályogos szemű ellenben csöndesen marad. Ezt azután szó nélkül ott is hagyja. Végül megsimogatják a szőrét, megveregetik tenyerükkel a farát, végre horpaszon ütik az ostorbotlalt. A ló meghegyezi a füleit és oldalt néz ezen nyájaskodásra, közben pedig megugrik. Néha kisebbet, néha nagyobbbat. Kerülködik, amelyik rá se hederít az ütésre. No, ez bizonyára rossz ló. Ez pedig fontos dolog, meglátszik, hogy minő vérű állat. Azután jártatásra kerül a sor. A kupec megáll a térségen, az egyik lábát előre veti, az ostort a hóna alá fogja és egy arravaló emberrel maga előtt ellépteti az állatot négyszer, ötször vagy többször is. Nézi, hogy mint „szedi a lábait”. Azután egetésre kerül a sor. Az ember fogja a zablát és szalad a lóval együtt.”

A régi vásárok jellegzetes alakja volt a *hajcsár*, a hajdani *hajdúk* szakmai ivadéka, vagyis olyan alkalmi munkavállaló, aki a helyi és környékbeli jószágvásárlásokon megjelenve, arra vállalkozott, hogy azokat az állatokat: marhát, lovat, amelyeket a szegedi gazdák és kupecok vásárlottak, együttesen a parancsolt helyre hajtsa. Az ilyen ember rendszerint dologkerülő kocsmatöltelék volt, feladatát azonban becsülettel teljesítette. Akadtak olyan szegedi hajcsárok, akik még Dunántúlra, főleg Baranyaiba is hajtottak. Olykor a feleségük is elkísérte őket.

A kupecok megvásárolták egy-egy vásárban a marhát, tehenet, a hajcsár gondjaira bízta, hogy másik vásárba, vagy városba hajtsa őket. Vagy darabszámba vagy napszámba egyeztek, 10—15 marhát is összeverték. Menetközben meglegeltették őket. Éjszakára fához kötötték, vagy útbaeső tanya, falusi ház ismerős istállójában éjszakkáztak. A gazdasszony ilyenkor megfejté a teheneket és ezért vacsorát főzött a hajcsárnak.

A lovakat — négyet-ötöt — összekötötték, úgy hajtották.

Öreg tanyaiaikról hallottuk, hogy az istálló küszöbén keresztbe tették a szénvonót pemetelőt, piszkafát, sütőlapátot, mint amelyek a kenyérkultusszal, további áttétellel a szentostyával függnek össze. Az új tehenet ezeken át hajtották be, hogy rontás ne árthasson neki. Újkígyóson az új tehenet a gazdaasszony leterített pendelyén át hajtották az istállóba. Alsótanyán rontás ellen némelyek karácsonyi hagymát dörzsöltek az új tehén szarvára.

<sup>19</sup> Kint a puszta. Szeged 1899, 56.



## PIAC

Szegednek nemcsak a vásárai, hanem a piacai is mindig híresek voltak. Vásárra inkább a férfiak jártak, a piacra pedig főleg az asszonyok.

A szerdai és szombati hetipiac tréfás neve *garabolyos ünnep*, amelyen a külvárosi, tanyai és környékbeli fehérnépek *piacosruhában*, azaz félünneplősen öltözve adtak-vettek.

A maguk ismeretei szerint a régi szegedi piacot Herman Ottó jellemezte<sup>20</sup> visszaemlékezve az Árvíz idején:

„A halas piac sajátos négy lábú ládáiban a drága kecségétől el a silány keszegig, a kanyargó Tisza minden ehető hala kapható volt, s a karsú ollós rák csak úgy nyüzsgött benne. Karfák által körülfogott minden nagy négyszögben más-más cikkek voltak kirakva. Ahol paprikát árultak, ennek vörös színe uralkodott mindeneken. Ahol zöldséget, ott zöld volt minden. A cserépedény egy kis versenytérnek is beillő darabot borított. A hentesek, mészárosok, szappanosok sátrai szemközti sorokban utcaszámra állottak. A kendős zsidóság, a patyolatosok gyékényei hosszú sorokban nyúltak el.”

A városháza és vár közötti hatalmas térségen, a későbbi Széchenyi téren volt hosszú időközön át a *nagypiac*. Még századunk első felében is a piacozás nagy részének színhelye, bár állományán lassanként más újabb piacok, piacterek osztozkodtak. Öreg szegediek még jól emlékeznek a tér keleti részén a kékfestők, rőfösök, fityulaárulók sátraira, a Törvényszék előtt a kádárok, talicskások állására, a nyugati részen, a Zsótér-ház előtt a papucsosok, csizmadiák, cipészek, bocskorosok, kalaposok, a Kis Dávid-házzal (Széchenyi tér 15.) szemben a mézeskalácsosok sátraira, a Városháza előtt a szűcsökre.

A piactéren állott a múlt század hetvenes éveiben lebontott barokk Szentháromság-szobor. Ezért született meg a már máshol is idézett szegedi tréfás szólás: *mindön mögteröm a Szentháromság lapossán*. Amint Csaplár Benedek magyarázza: „a szögedi tág piacon e mondattal felelnek a szegedi lakosok a szűk termést panaszló tanyaiaknak alkudozás közben.”

1872-ben, tehát még az árvíz előtt épült a mai Széchenyi és Klauzál teret elválasztó két háztömb. Nyilvánvaló tehát, hogy a Klauzál téri *tej- és kinyérpiac* előtte a nagypiac szerves része volt, csak az építkezés különítette el.

A tér keleti felén, a Kossuth-szobor körül ősi szokásjogon árultak a *kinyérsütőtő asszonyok*, akiknek kiváltságát a Tanács a céhes pékekkel szemben is mindenkor megvédte.

Itt voltak a *sajtosasszonyok* sátrai. Tejfölből, vajból, vajlájából, sokféle túróból nagy választékuk volt. Ide hozták be a hajnalban fejt tejet az alsóvárosi, tanyai és környékbeli asszonyok. Nem hiányzott a *kávéduttyán* sem.

A népiesen *Köz* néven emlegetett Kis utcában volt a mindennapos *zödségpiac*, amely egészen a bérházig kiterjeszkedett. Itt árulgatott majd hat évtizeden át *Balogh Ágnes*, *Móricz Zsigmond Rúza* Sándorának egyik eleven forrása.<sup>21</sup>

<sup>20</sup> Szeged — a milyen volt. VU. 1879, 186.

<sup>21</sup> *Móricz Zs.*, A szögedi kufa. Hid 1940.



Kenyérpiac (Klauszál tér, XX. sz. eleje; MFM)



Hetipiac, papucsosátor. Asszonyok piacosruhában (XX. század eleje; MFM)

1950 körül enyészett el a *makaipiac*, a Város egyik néprajzi jellegzetessége. Tél kivételével az estébe is belenyúlva, kedden és pénteken délután, tehát a hetipiacos napok előtt volt az ideje. A híd fejében, a mai Roosevelt téren tartották. Mikor kezdődött, nem tudjuk, de már a múlt század első felében virágzott. Nyilvánvalóan úgy keletkezett, hogy a szegedi hetipiacokra iparkodó marosi és tiszai *kufahajók*, dereglyék már idejében, előző nap délután megérkeztek és terményeiket nyomban árusít-



Hetipiac a híd fejében (XX. sz. eleje; MFM)

tották is. Hamarosan szegedi termelők is csatlakoztak a maguk egyetmásával hozzájuk. A piacnak kora őszi estéken a portéka mellett égő gyertyák, mécsesek meghitt hangulatot adtak. Törzsökös szegediek nehezen felejtik.

Tavaszon a várkert nyugati oldala és a színház közötti útszélien a gyümölcsfakertészek árulták csemetéiket. Közvetlenül a parton volt főleg péntek délelőtt a *halpiac*, *halvásár*, amelyről már máshol szólottunk.

A mai Dugonics téren volt még a múlt század elején is a *disznópiac*, majd a gabonakonjunktúra bontakozásával a *búzapiac*. Innen a régebbi *Búza tér*, a Dugonics-szobor felállítása (1876) óta pedig mai neve. Az árvíz után a búzapiac, amelyről más helyen már megemlékeztünk, a mai Szent István térre került. A piac a gabonaválságok miatt sorvadozni kezdett, majd el is enyészett. Ma kisebb piac él a helyén.

A *kakastemplom* néven emlegetett református templom északi oldalán volt a *borpiac*, ahol még századunk első évtizedeiben is, hetipiacos napokon a tanyaiak kocsiukról, hordóból árulták boraikat.

Keleti oldalán, a kerítéskorláthoz támaszkodva tápaiak kínálták gyékényportékájukat. Innen a *gyékénypiac* elnevezés. Az átellenes piacrésznek, ahol a Klauzál térről való eltávolítás után a tejet, tejneműt árulták, *fürdőpiac* volt a paraszti neve.

A Mars tér (ma Marx tér) *Mars mezeje* néven a XVIII. században katonai gyakorlótér volt. A múlt század elejétől már piac, a jószágvásár színhelye. Körülötte számos beszálló vendéglő, hatalmas udvarral, amely egyúttal *kocsibeálló*, *kocsiállás* volt. A piacra érkező tanyai, vidéki kocsik kisebb díj fejében ide állottak be, a lovakat kifogván és őrzésükre családbeli *kocsipásztort* hagyván hátra.

A Víz után a *vásárállás* kikerült a rókusi állomás mögötti nyomásra, ahol valamikor az akasztófa állott. 1861-ben bontották le. Említsük itt meg, hogy hajdanában elrettentő például, egyben Szeged pallosjogára való emlékeztetésül a Város két végén bitófák állottak, de lassan elkorhadtak.<sup>22</sup>

A Mars téri piacot a Nagypiachoz képest *kilsőpiac* néven is emlegette a nép. Déli, kaszárnya felőli felén volt a széna-, kocsi- és kötélverőpiac. Itt árultak a favillás és garabolyos tótok, tüsökboronás bihari románok is. Mindezek vásár idején a vásárállásra kerültek.

Jegyezzük meg, hogy a szénapiac a múlt század legelején az akkori királyról elnevezett *ferencpiacon* volt, a mai MÁV-üzletigazgatóság helyén, tehát a *hetelőkocsmá* és vendégfogadók szomszédságában. Innen átkerült a mai Horváth Mihály utca tájára, tehát a sóháznál várakozó *kopplalósok*, azaz fuvarosok közelébe.

A híd közelében meg a Mars tér déli részén volt még a legújabb időkig *kocsi-piac* is: az a hely, ahol a tanyai termelők közvetlenül a kocsijukról árulták egyet-másait.

A tér északi felében volt szinte napjainkig a *zsíkpiac*. Születési éve a *szűk eszetendő* (1863), amikor alig termett valami. Az országban nagy volt az inség. Öregektől halottuk *levesős eszetendő* néven is, mert az éhező szegénységet ingyen levestel tartotta a Város. Ebben a szükségben támadt a Mars téri zsidópiac szegedi ajkakon még *ócska-piac*, *hitványpiac*, *szögénypiac*.

„Nem a piac szegény — írja Tömörkény<sup>23</sup> — hanem aki rajta vásárol. Másként zsidóvásár a neve, de a kintlakók szegénypiacnak nevezik, mert az ócska holmikat, amik ott eladók, csak a szegény ember keresi föl. Van ott minden... A sok kopott, ütöttvert vasdarabban, amely a piac földjét nagy területen borítja, egy darab kortörténet hever. A régi paraszt-mivesség szerszámai, amik ma már nem kellenek, mert helyükből kitolta őket a gyáripar. Tízivel, húszával hever egy régi szőlőszerszám, amely ma már nem forog kézben: e szerszámban egyesítve van a sarló, a kés, meg a balta. Megszűnt, elfeledett, eltűnt iparágak szűrő és vágó eszközei is itt tartózkodnak igen rozsdás állapotban. Némely szerszámról sem a vevő, sem az eladó nem tudja megmondani, mi lehetett, mire használhatták...”

A piac más tréfás-önirónikus nevei: *mi piacunk*, *adja kend fő-piac* (az eladó holmik ugyanis a földön hervernek), *cérkőpiac* (zajossága miatt). Újabb külvárosi, kispolgári nevei *zsibaj*, *zsibajgó*, *zsibi*, *zsibuc*, *zsibuci*.

Szomszédságában volt a *komédiáspiac*, röviden *komédia*. Az összefoglaló szóval a vásári, szórakoztató látványosságokat illették. Föl-fölbukkantak az *istóriaárulók* is, akikről más összefüggésben szólunk bővebben.

Tömörkénynek, aki szívesen nézelődött íróként is, keresgélő múzeumigazgatóként is e forgatagban, több klasszikus novelláját ihlette. (A tengeri város, A lélek az Úr elé megy, Vásár).

A Víz után keletkezett, Ferenc József kislányáról elnevezett Valéria, (népiesen *Valéria*, *Vanélia*) téren (most Bartók Béla tér) volt a híres *paprikapiac*. Eleinte a nagypiacon, később a Kiskörúton, a század végétől pedig itt zajlott le a hetipiacos napokon.

A piac legnagyobb részét a tanyáról kocsin behozott füzérek foglalták le. Ez volt a *füzérpiac*. A nyugati oldalon, az út mentén a *töröttespiac*, *öröttespiac* foglalt helyet.

<sup>22</sup> Reizner III, 62.

<sup>23</sup> Homokos világ. 181.



Kocsi piac a Múzeum mellett (XX. sz. huszas évei; Uherkovich G. fölvétele)

Az első világháború előtt a *kikészítők*, szokottabb nevükön *paprikakufák* hatalmas zsákokban árulták őrleményeiket, amelyekre helybeli és vidéki kereskedők egyezkedtek. Minthogy a kikészítők a reggeli órákat füzérvásárlással töltötték, a kereskedőkel való alku a déli órákra maradt. Az első világháború után keletkezett állami minősítés lehetővé tette a *mustrárú*, azaz mintáról való árúsítást is.

A *literőspiac* mindvégig megmaradt a nagypiacon, vagyis a Széchenyi téren. Régi időktől fogva egészen századunk harmincas éveig itt a *literőskufák* árultak itt az Építő és Romboló Víz szobrainak déli parktükre előtt literenként, illetőleg kilónként. Igazi szegedi látványosság volt, festőink szokszor megörökítették.

Visszatérve még a Valéria térhez, keleti részén volt a *húspiac*. Itt mérték hetipiacos napokon, ünnepek reggelein sátor alatt a friss húst a hentesnek, mészárosnak, birka-húst kínáló cincárnak, továbbá a *belesasszonyok*, akiknél friss pacalt, kocsonyának való, máshol már jellemzett *állást* lehetett kapni. A húspiacnak a piacozó tanyaiak friss hússal való ellátásában is jelentősége volt.

A tér déli részén asztalosok kész, inkább már kispolgári bútort árúsítottak főleg a tanyaiak számára. Innen van, hogy itt és az Attila utcában számos asztalosműhely is élhetett.

Régebbi, nyilván csak az árvízzel eltűnő piacaink a *rácpiac* és a *ferencpiac*.

A rácpiac a mai Maros utcának a kiskörútra szögellése táján, kisebb piachely volt. Már nem tudjuk, hogy volt-e valami emlékezetes portékája, jellegzetessége. Nevét nyilván a *kiscërkó* néven emlegetett felsővárosi görögkeleti templom ihlette. A közelben volt néhány görög, illetőleg szerb bolt is. Így egy *Haris* nevezetű görögé is, akit inkább *Manóddli* néven ismertek. Csiholáshoz való taplót is árúsított. Ferenczi János és Tömörkény örökölte meg ezt a helyi szólást: *éghetetlen, mint a Manóddli taplója*. Egyszer a háza leégett, a padlásán heverő taplóba a tűz mégsem kapott bele.

A ferencpiac máshol kerül bővebben szóba.<sup>24</sup>

<sup>24</sup> A két világháború közötti időszakról kitűnő, közgazdasági-statisztikai célzatú állapotrajz Kovács J., A szegedi piac. A Szegedi Alföldkutató Bizottság kiadása. Szeged 1933.

## RÉGI MÉRTÉKEK, MÉRŐESZKÖZÖK

A mérésnek a méterrendszer általánossá válása előtt az országos, illetőleg tájankénti egyezések mellett számos helyi módja, eltérése, jellegzetessége volt.

Sajnos, nem ismeretesek középkori mértékeink, így a sóé, boré, ruhakelméké.

A gabonának, más szemes termésnek több régi mértéke járta. Legáltalánosabb űrmérték volt a *véka*, mintegy 31 liter. Véka volt a neve annak a vödörszerű, függőleges nyéllel ellátott faedénynek is, amelybe egy véka gabona fért bele. 1803. árszabás (kádároké): *egy Búza Mérő Véka 30 kr.* A vékával együttjárt a *csapó*, *vékacsapó* is: keményfa lap, amelyet ráfektettek a véka peremére, majd végig húzták rajta. Az egy vékánál több gabona így leszóródott róla. Ez a művelet volt a *vékacsapás*. Innen a máig élő szó: *csapóst*, vagyis nem púposra, hanem simára rakott termés, más egyéb kosárban vagy más edényben.

Minden Szegeden eladott gabona után fizetett pár krajcárnyi illeték volt a *vékapéz*, *vékataksa*. Behajtásán, illetőleg pontos mérésén igazlatóként hatósági személy, a *vékabíró*, későbbi nevén *mázsamestör* űrködött. Esküszövegében olvassuk: 1723. *Véka Bírói Hivatalomban eleget kívánok tennem... a szokott Véka Taxát külső embőroktől beszedöm...*<sup>25</sup>

A szélmolnároknál járta a *kisvéka* (28 liter) és az *öregvéka*. Ez utóbbi a rendes vékának felelt meg. Használatos volt náluk a szintén véka alakú *kisköpőce*, *köpőce*: a vékának mintegy tizedrésze.

A *pozsonyi véka*, másként *pozsonyi mérő* 2 vékának, mintegy 62 liter gabonának felelt meg. Röviden *pozsonyi*. Egy magyarszentmártoni mesében olvassuk: *odadja neki a lányát... ha három pozsonyi búzát mögőrl.*<sup>26</sup> 3 pozsonyi vékából álló szegedi, illetőleg délvidéki mértékegység volt a *martonyosi köből*, *martonyosi mérő*, másként *bácskai köből*.

„Egy pozsonyi mérő áll két vékából, egy pesti mérő három vékából, egy szegedi mérő pedig négy vékából: így egy szegedi mérő két pozsonyi mérőt teszén. Köbőlnek nevezik ezt másként, másutt pedig kilának is hívják.”<sup>27</sup>

E mértékegységek készültek edénynek is. 1813. árszabás: *Posonyi mérő az az Kila kemény fábul Pinter abrontsaival 1 ft 48 kr.* 1765. *Vasalt posonyi fél mérő.*

A *pozsonyi szatyor* a tápai gyékényszövésnél már szóba került. (vö. I. kötet 403. 1.) Ismeretes, hogy a *kila* török, tehát hódoltsági űrmérték: 2 pozsonyi mérő. Régi iratokban a *bácskai kila* is előfordul. Nagysága ismeretlen. Defterekben, illetőleg magyar nyelvű török iratokban fölbukkan a *stamboli kila*, *istámboli kila* is.

<sup>25</sup> SzN. 1898, 134. sz.

<sup>26</sup> Kálmány L., Hagyományok I, 79.

<sup>27</sup> Hajókázható csatorna. 18.



Török eredetű súlyegység volt az *oka*, mintegy 400 gram, amelyet a Városban még a XVIII. században is használtak.<sup>28</sup> 1685. azért ezen Czímeres levelünket látván... 200 oka vaját... mingyárt ide Szegeddé hozzátok.

Érdemes megemlíteni, hogy öregek a kiló helyett ma is inkább ezt mondják: *kila*, sőt *kilaméter*. Ez nyilván a szívós nyelvi emlékezet, ill. hangzási analógia hatása.

A szegedi régiségben még előfordul a délszláv eredetű *csetert*, *csötört* is. 1720. az kéve kötőknek penig naponként lészen két csötört vagy véka búzája. 1804. Bálint Panna néném alku szerént meg vete 80 forinton köblit in Suma csötere 120 forint.<sup>29</sup>

Gabonamérésre szolgált és tanyai öregek emlékezetében máig él a *szipács*: hordófából készült, pásztorok-hasznáلتa kupa. Magassága mintegy 30 cm, átmérője 20—25 cm volt. Egy függőleges nyél is kiállott belőle. 8 kg gabona fért bele. Ebben mérték ki a jószág tartó gazdák a pásztorok számára a komenciót.

Súlymérték volt a *mázsa*, *font*, *lat*.

A *bécsi mázsa* 56 kg. A *bécsi font*, másként *öreg font* ennek század része, tehát 0,56 kg súlyt nyomott. Fele: *félfont*, negyede: *fértály*, nyolcada *férfértály*. Volt még *magyarfont* is: 0,40 kg.

A *lat* volt a legkisebb régi súlyegység, pontos népi meghatározása már nem sikerült. 1726. Az egy polturás kenyér 1 lat 20 nehezék legyen. — A nehezék talán az „uncia” magyarítása.

A mérlegnek öregek ajkán máig inkább *mázsa* a neve. Kofák között olykor még ma is használatos a *rudasmázsa*: olyan felakasztható, régimódi mérleg, amelyen a mérés egyenlőtlen karú emelőn történik. Tanyai öregektől hallottuk még a *hódasmázsa* nevét is, de jellemezni már nem tudták.

A vékát földmértékül is emlegették. Így az *égyvékás* föld bevetéséhez 1 véka szem szükséges. *Háromvékás* szőlő akkora szőlőterület, amelynek bevetéséhez 3 véka gabona kellene.

A véka volt 1 *köböl*: vetőgabonában számítva 1 holdnál valamivel nagyobb földterület.

Az ől régebben terület: *négyszögöl*, *kvadrátöl*, népiesen *vadrátöl*, *kadrátöl*, sőt testszerű kiterjedés mérésére is szolgált: *köböl*, *kubiköl*.

„Minden nyelvben — akár fejlett, akár primitív kultúra hordozója — megvan — írja Velcsov Mártonné<sup>30</sup> — annak az emléke vagy ma is eleven szokása, hogy emberi testrész neve mértéket is jelent. Ha más ismereteink nem volnának, már ebből a nyelvi tényből is kikövetkeztethetnénk, hogy melyek lehettek a mérésnek a legősibb és egyúttal legtermészetesebb módjai. A testrészek — természetükből következően — *elsősorban hossz mértékül szolgálnak. Legelterjedtebbek az ujjakkal, a tenyérrel, a karokkal, illetőleg a lábakkal végzett mérések.*”

Így van ez természetesen némi helyi módosulásokkal a szegedi hagyományban is.

A kéz felhasználásával adódott az *öl*: egy középtermetű ember kiterjesztett karjainak hosszúsága, mintegy 189 cm. Öregek még ma is számítanak így a méter helyett.

*Öl* ama lécs is, amelynek egy *öl* a hossza és sukokra (lábakra) van osztva. Egyéb-ként 1 *öl* volt 6 *láb*, 1 *láb* = 12 *hüvelyk*, 1 *hüvelyk* = 12 *vonal*.

A *láb* egykori hosszúságmérték: 32 cm. A *lépés* hosszúságnak hozzávetőleges megmérésére szolgál.

<sup>28</sup> Káldy-Nagy Gy., A Szeged-környéki hász-birtokok a XVII. században. Agrártört. Szle. 1961, 457—513. Az összeírás 1670 tájáról származik. (1 kila = 20 oka = 22,25 kg; 1 jünige = 1,5 oka.)

<sup>29</sup> Inczeffi Géza közlése.

<sup>30</sup> Velcsov M.-né, Antropometrikus mértéknevek a magyar nyelvben. Nyelvtud. Ért. 84. Bp. 1974, 7.

A *rőf* különösen még végben levő ruhakelme mérőeszköze, mintegy 78 cm. Ha nincs *rőfös*, azaz rőfmérő lécz kéznél, akkor a kelme végét az eddig kinyújtott kar ujjai közé fogják és a másik kéz vállához mérik hozzá. Ez is 1 rőfnek számít.

Az *ujj*, *ujjnyi*, szegediesen *únyi*, azaz egy kézujj hosszúsága nem vált elismert mértékké. Csak beszélgetés során használatos. Az *araszt* az a távolság, amelyet a kifeszített hüvelykujj és kisujj át tud érni. A hüvelykujj és mutatóujj közöttinek *baka-araszt* a neve. A tenyér és kifeszített hüvelykujj szélessége a *marok*, *marék*, de szintén *marok* a tenyér és összeszorított ujjak között keletkezett öblösség. Mérésre is szolgál.

A hosszúság egységes, nemzetközileg elfogadott mértéke a *méter*, öregek ajkán *meter*, *metter*. Mind máig járja iparosoknál a *coll*: 2,63 cm. A bécsi *coll* valamivel kevesebb.

Folyadék, ital, régi, ma is emlegetett mértékegysége volt az *akó*: 56 liter. Fele *félakó*: 28 liter. Készültek akós, félakós hordók is. Már csak emlékezetben, nótában él a *mesző* néven emlegetett meszely: 0,35 liter, továbbá az *ice*, *icce*: 0,8 liter, *pint*: 2 ice, a már csak forrásokban élő *verdung*: 2 ice.

Régi kalmárkodó népünk nem ismerte az írást, számokat, mégis az asszony nép is kitűnően, villámgyorsan tudott számolni. Mint Szűts Mihály említi,<sup>31</sup> a rovásnak különös neve volt a *macskaláb*. Jelei: 1 = 1,  $\wedge$  = 5, + = 10, C = 50, 0 = 100.

„Négy egyenlő szám kerülhetett az 1 és 10-ből, az 5 és 50-ből már csak kettő a számolásnál egymás mellé, s ezzel a legbonyolultabb föladatokat megoldották. Számoltak forintban, dénárban, seingarasban, petákban, pengőben, váltóban meg a jó ég tudná milyen pénznemekben. Édösszülem (nagyanyám) is ezek közé a népek közé tartozott, tőle tanultam el a rovásnak ezt a fajtáját. Mint kisdíjakot sokszor megizzasztott vele. Az ő haszonszámítása, meg a fuvarbér és egyéb, hamarabb elkészült, mint az enyém. Az igaz, hogy egy nagy asztallap kellett hozzá.”

<sup>31</sup> Szűts M., 390.

## VENDÉGELLÁTÁS

### FOGADÓK

A megszálló helynek régies magyar neve *vendégfogadó*, röviden *fogadó*.

„Az az útszéli kurtahely — írja Tömörkény István, fogadósok ivadéka<sup>1</sup> —, amelyben minden mezítlábas betyár duhajkodhatott, volt a *csárda*. A rendes hely, ahol bort mértek, volt a *kocsm*a. Amelyikben az utast főtt étellel elégitették ki, volt a *vendéglő*. Ahol az utas ételt, italt, éjjeli szállást, kocsiállást, istállót kaphatott, volt a *vendégfogadó*.”

Szeged, illetőleg a Palánk polgári vendégfogadóiról a XVIII. századot megelőző időkből nincsenek adataink. Lehetséges, hogy az ideérkező idegenek addig a kolostorok vendégszeretetét élvezték. Egy XVII. századi adat szerint raguzai kereskedők az alsóvárosi klostromban találtak szállásra.

A XVIII. században Szeged katonai garnizonná, jelentős kereskedővárossá, fontos tiszai átkelőhelyé válik. A számos átutazó hivatalnoknak, katonatisztnek, kereskedőnek vendégfogadók állanak rendelkezésére, amelyek természetesen a tanácsháza és a nagypiac szomszédságában nyílnak meg. Szép sorjában következtek az egyik fogadóról elnevezett Feketesas utcában.

Ismeretes, hogy a régi idők írástudatlan embere számára a boltokat, fogadókat cégérükről nevezték el. Mint a neve is mutatja, a *Feketesas* szintén ilyen cégértől kapta a nevét. Épületeit hatalmas beszálló udvarával a közelmúltban bontották le.

Tömörkény, akinek édesapja Szegeden fogadós volt, gyermekkori emlékeit így örökíti meg:<sup>2</sup>

„Szép nagy helyek voltak a vendégfogadók nagy udvarokkal. Árultak benne mindent, amit csak kellett. Faggyúgyertyát a kocsinak az istállóban, zabot, almot a lónak. Aztán mindannyiban különféle vadállatok laktak. Különös kedvük volt a régi vendégfogadósoknak ahhoz, hogy állatseregletet tartsanak. Az öreg Fekete Sasban mindig volt néhány sas egy ketrecben, a pincében pedig láncon rókfiai lakoztak. Az udvaron szabadon sétált a gólyapár meg a gödény, ellenben a sündisznók az istállóban tartózkodtak. A padlás tele volt galambbal, a folyosókon kalickában fülemülék és beszédes mátyásmadarak éltek, akik kedélyesen lebetýározták az érkező vendégeket. Nagy kutyák egészítették ki a társaságot, amelyek a nagy macskákkal állottak kitarító háborúban. A tetőket nagy, fényes farkukkal büszke pávák söpörték, és csúnyán kiabáltak. És öreg vendégfogadósok jártak-keltek, az utasok, kocsisok és mindenféle állatok között, és szép kasamadinereket [=alázatos szolgálja] mondtak...”

A Feketesassal átellenben a Feketesas (ma: Bajcsy-Zsilinszky) és Károlyi utca sarkán a legújabb időkhöz állott a régi *Hételektor*, *Hétfejedelem*, ismertebb nevén *Hétválasztó* boltokká, lakásokká alakított épülete.<sup>3</sup> Ezt a vendéglőt, illetőleg kávéházát főleg bennszülöttek látogatták: Erdélybe, népünk nyelvén a régi „*Oláhországba*” meg délre, „*Szerbiába*” is fuvarozgató nagykocsisok, disznóvágók, mészárosok, hájsgazdák, superok, cincárok, azaz juhvágók, szappanfőzők, kupecok, mesteremberek,

<sup>1</sup> Öreg regruták. 50.

<sup>2</sup> Hajnali sötétben. 444; V. ö. még *Móricz P.*, A Feketesas és Hétválasztó. SzN. 1916, 160. sz.

<sup>3</sup> Festett cégértábláján a hét német választófejedelem koronával, hermelin prémes palástokban, fehér lovon. *Hétfejedelem* néven is emlegették. *Cserzy M.*, Régi időkből 37.

akik itt szereztek a világról való értesüléseiket. Ugyanis a Pest-Szeged-Temesvár között közlekedő *gyorsparaszt*, vagyis gyorskocsi vállalat fogata a Hétválasztó előtt szokott megállni. Ilyenkor a vendégfogadó kis házi harangját meghúzták, mire a lacikonyhából, nagypiacról, környékbeli boltokból összesereglettek a kíváncsiak, hogy híreket halljanak az utasoktól, főleg a kocsistól, aki régi ismerősük volt.

A Hétválasztó mellett volt már a XVIII. században is virágzó *Aranysas*<sup>4</sup>, észak felől pedig az *Aranypáva* fogadó, másként Pávakocsmá<sup>5</sup> hatalmas beszálló udvarral, főleg a nép fiai, így a tanyaiak számára. Előtte hetipiacos napokon vándorköszörűs. Az Aranypávában volt egyébként a tréfásan emlegetett *pávaparlament*, ahol az első világháború előtt a negyvennyolcas képviselők és korteseik a tanyai néppel hetipiacos napokon találkoztak. A valamikor igen jómódú juhászok is itt tartottak gyapjúeladás, illetőleg vásárolás után hangos dáridókat. Az Aranypáva hajdani gazdájáról egyébként a régi öregek azt beszélik, hogy Rózsa Sándornak, betyároknak és pusztai embereknek a legjelesebb orgazdája volt.

A Palánk régi vendégfogadói közül ismeretes még az *Ötpacsirta*<sup>6</sup> a mai Oroszlán utcában, a *Fehérkörösz*<sup>7</sup> a Somogyi utcában, a romantika Rousseau-kultuszára utaló *Vadembőr* a Dugonics téren, az egykori búzapiacon, a *Háromkirály* a mai Klauzál téren, a *Háromkorona* a zsidótemplom táján. Ez utóbbi két név a napkeleti Háromkirályokra, a vendégfogadósok és utasok ősi, középkori védőszentjeire utal. Róluk kapta nevét a *Háromkorona*, a Víz után *Korona* utca (ma Hajnóczy utca).<sup>8</sup>

A kávéházak közül a következők híre maradt fenn: az ősi, de itt már értelmetvesztett Krisztus-szimbólumot idéző *Unikornis* (mitikus egyszarvú állat).<sup>9</sup> A Palatinuskávéház emlékeztét a mai Nádor utca őrzi, az elnevezés pedig a reformkorra, József nádor idejére utal. Az egykori palánki Templom téren álló *Zrinyi-kávéház* nevét az abszolutizmus hazafias borongásai ihlették. A *Hungária* az Oskola utca déli végén, a régi Hungária szálló épületében, (a mai akadémiai székházban) Pósa Lajost, Gárdonyi Gézát, Dankó Pistát is vendégül látta. Az *Örökvilágosság*<sup>10</sup> a Feketesas, a *Tigris* pedig a Szentháromság utcában állott.

Mégis legjelesebb volt az *Aranyoroszlán*, az Oskola és Tömörkény utca sarkán. Épületét Szeged városképi megújítása során 1964-ben bontották le.<sup>11</sup> Götz János nagyfíser, azaz halászlát nagyvállalkozó építette a múlt század elején. Foglalkozásának címerét, a kőből faragott hajóortt az új házba építve emlékjelül sikerült megmenteni. Később a szabadságharc előtt itt nyílt meg az Aranyoroszlán vendéglő és kávéház, Tömörkény nagyszüleinek kezelésében. A hagyomány szerint Petőfi is megfordult volna benne. Itt darvadozott Petőfi Zoltánka is. Törzsvendége volt Mikszáth Kálmán. Élete végén így emlékezik rá: „*Én a délutáni és esti lefekvésnél egy fél óra múlva rendszeren már Szegeden vagyok, megint régi barátaim között ülök az Oroszlán előtt. És hol ide hozom át szülőföldemet, Nógrádot, hol oda viszem át Szegedet a nógrádi mezőkre és a kettő összeforr egy darabbá, egy szülőföldre...*”

<sup>4</sup> Már 1725-ben fölbukkan. *Reizner* III, 125. Tábláján arany kétféjű sas. Itt szállott meg II. József szegedi tartózkodása idején (1768). *Reizner* I, 380.

<sup>5</sup> Cégtáblájának mindkét oldalára arany páva volt festve. Az egyikken magyar, másikán német fölírással. SzN. 1905, 266. sz. *Tömörkény I.*, Az arany pávához. SzN. 1914, 81. sz.

<sup>6</sup> *Sz. Szigethy V.*, A régi Szegedből az újba. 142. Innen az Oroszlán utca egy részének hajdani *Ötpacsirta* utca neve.

<sup>7</sup> Ma is áll: Somogyi utca 19.sz. Öregek később is *Fehérkörösztház* néven emlegették. Az utcának egyébként *Körösz* utca volt a vízelőtti neve.

<sup>8</sup> *Péter L.*, Szeged utcanevei 190. Hajnóczy utca alatt.

<sup>9</sup> *Reizner I.*, 138.

<sup>10</sup> *Cserzy M.*, Öreg Szeged 35.

<sup>11</sup> *Mikszáth K.*, Szeged könyve. II, 52. *Czimer K.*, Kaszinó 28; Munkák és napok. 285.; *Bálint S.*, Az Aranyoroszlán és a Kecsketrafik. Délm. 1964, 39. sz.

## BOLTOK

A XIX. század végén az Aranyoroszlán helyén nyílt meg az öregek emlékezetében máig élő *Kecske-trafik*. Az elnevezés öngúny szülötte. Ismeretes, hogy a szabókat máig *kecske* csipkelődő névvel is szokták illetni. Nos, a trafik gazdája, Mihályffy László eredetileg szabómester volt. Megfordult ebben a boltban toronyalji uraktól vízenjárókig és kétkézi munkásokig jóformán mindenki. A Kecske mindig tudott újsággal, pletykával szolgálni vevőinek, akik szinte vendégszámba mentek nála. Festett cégére egy szivarozó kecske volt.

A Szegedi Napló közkedvelt századeleji vasárnapi élclap-mellékletének, a *Hüvelyk Matyinak* egyik állandó alakja volt a boltja ajtajában álló Mihályffy, aki *A Kecske szaval* rovatban mondotta el a városi közélet furcsaságairól a maga szókimondó véleményét. Beleszólt, szegedi tájszóval *belekotyélt* mindenbe. Alakját egyébként rokona, Tömörkény mintázta meg. Miként a fogadókat, a boltok elnevezését is cégérük tette fölismerhetővé.

A boltcégérek között legrégebb volt a Budai országúton, vagyis a mai Kossuth Lajos sugárúton a *Három kereskedőhöz* címzett vegyeskereskedés. Cégtábláján magyar, német és török kereskedők voltak ábrázolva, amint egymással cukor, kávé és törökpipa fölött alkudoztak.<sup>12</sup>

A Szentháromság utcai, *A kengyelfutóhoz* címzett satócsbolt cégtáblája egy kengyelfutót ábrázolt szűk trikóban, kezében lovaglővesszővel, utcagyerekektől kísérve. Nagy Ferenc szegedi festő műve volt. Szintén ő festette *A polgárhoz* címzett fűszerkereskedés cégtábláját, amely egy rókusi disznóvágót ábrázolt a régi lovas polgárőrség díszruhájában. Vitkovszky Lőrinc rajztanár festette az Oskola utcai Egressy-házban levő, *Zum Soldaten* pálinkamérés cégtábláját: negyvenhatos bakát ábrázol csákósan, fehér Waffenrockban és fehér vállszíjon lógó panganéttal.

Máshol már bővebben említettük azt a hármas tagozatú tilalomtáblát, amelyet Joó Ferenc, Dankó Pista ipa festett a régi szegedi hajóhídnál.

Mesterembereknek is megvolt a jellegzetes cégérük: a csizmadiaák műhelyük elé csizmát akasztottak ki. Tömörkény is megjeleníti Csurí Mihály csizmadiamester cégérét:

„Két oroszlán igyekszik példátlan méreggel azon, hogy széttépjék a kezük ügyében levő csizmát, de nem bírják szétteperni. Mihály tehát a piktórral azt is iratta az oroszlánok hiábavaló munkája alá: a lehetetlenséghez.”<sup>13</sup>

A lakatosok bejáratánál vasból kovácsolt hatalmas kulcs, esetleg griffmadár, a pékek bejáratánál oroszlán, a fűszereseknél pedig tojáson lépkedő kakas függött. A kovácsok címere lófej, szájában patkóval.

<sup>12</sup> Beck P., Régi szegedi cégékekről. SzN. 1905, 266. sz.

<sup>13</sup> Tömörkény I., Föltetszik a hajnal. 171.

Ismertetőjelük után nevezték el a Kékcillag, Mönycske, Fehérkutya, Kékgolyó, Törökfej, Háromfarkas, Háromfejsze, Durbincs, Hétpacsirta, Aranypotyka, Kékkakas, Szarvas boltokat, illetőleg kocsmákat. Felsorolásunk hírül sem teljes.<sup>14</sup>

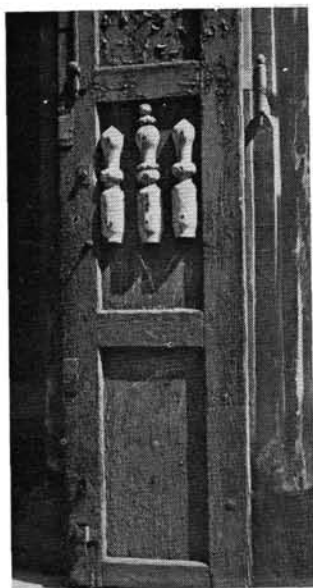


A Kecske-trafik

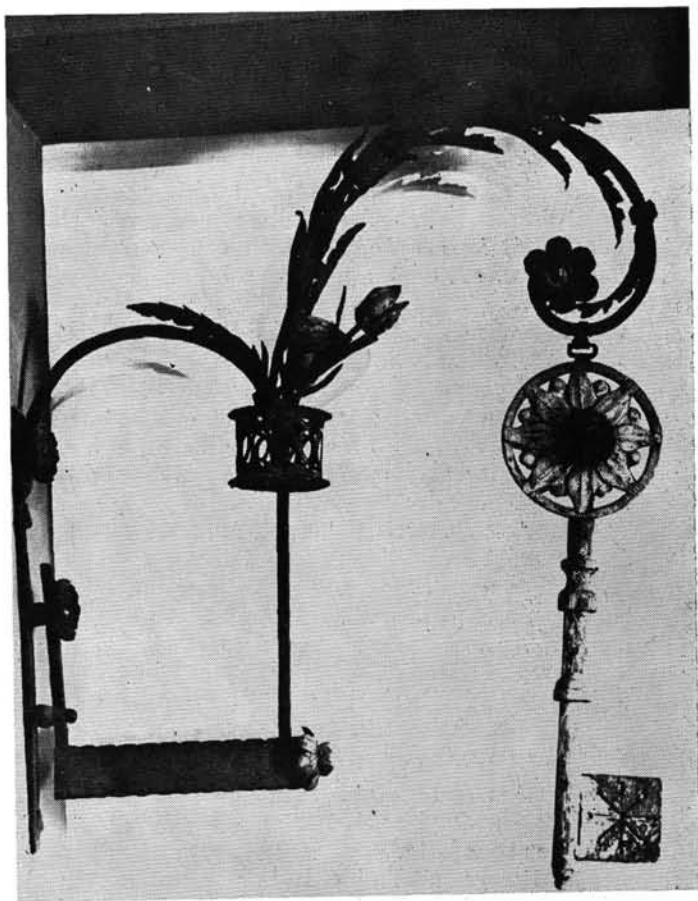
<sup>14</sup> Péter L., Szegedi cégérnevek. Somogyi-könyvtári műhely 1973, 71.



Szatócsbolt cégére (MFM)



Esztergályoscégér (*Somogyi utca*)



Cégér (*Konkoly lakatos Oskola utcai házáról*; MFM)

## KOCSMÁK

A Szegeden megforduló, átutazó idegenek, vándorlegények, szabadságos katonák, vásárolók ellátását szolgálta a vendégfogadók mellett a Város tulajdonában levő, bérbeadott *lacikonyha*,<sup>15</sup> amely megjelenésében még talán a török idők mediterrán hagyatéka volt. Csak a múlt század hatvanas éveinek elején bontották le. Hatalmas nyílt tornácokat, árkádok alatti utcára nyíló boltokat foglalt magában. A Feketesas utca és a városháza felől mészárszékek, a nagypiac, vagyis a Széchenyi tér felől fűszerek, matralista boltok, a déli részen pedig a kocsmák foglaltak helyet. Udvarán pecsenye-, lepény-, hal-, gesztenyesütőgető kofák körül *lacibetyár*, *piacilég*y néven is gúnyosan emlegetett lézengők, naplopók, alkalmi munkások, hordárok tanyáztak. A lacikonyha ott állott a városháza mellett, a mai *Bérház* (Széchenyi tér 11.) helyén.

Meghatározatlan helyen, de vagy itt, vagy közvetlen közelben volt a *garkukl*, *khar-kugel* néven emlegetett kóservendéglő. Népiesen *zsidó lacikonyha*.

Amint még mi is hallottuk, és ahogy a „szögedi magyar” Beck Pista is írja, az árvíz után a Város újjáépülése során a sok munkás nép számára szükségessé vált újabb lacikonyha engedélyezése. A Vár mellett, a halpiac körül állították föl sátraikat a meleg ételt áruló asszonyok. Ez a lacikonyha a múzeum fölépülésével később az új híd alá került a *makai piac* szomszédságába. Belekerült a nótába is:

A szögedi híd alatt  
Lányok sütik a halat...

Az itt is lézengő, leginkább csak alkalmi munkára vállalkozó férfiaknak meg *hídalji* lett az újabb nevük. Sokszor éjszakázni is itt voltak kénytelenek. E kényszerű szállásnak alvilági nyelven *Hétoszlop*, *Kávéház a hét oszlophoz*, *Laciszálló* tréfás-gúnyos neve is járta.<sup>16</sup>

Különleges alkalmi ellátóhely, rögtönzött konyhasátor volt a *duttyán*. A szó még nyilvánvalóan török hagyatéka. Állítására vásár és havibúcsú alkalmával, tehát a máshol jellemzett *vásárálláson*, illetőleg valamelyik Szentháromság utcai ház bérelt udvarán került sor, ahol meleg étel, ital, muzsikaszó várta részben megpihenésre, részben áldomásra, részben pedig mulatságra az embert.

„A duttyán — írja Tömörkény<sup>17</sup> — a baromvásártereken szokott tartózkodni. Nem is egy, hanem sorjában több. Hosszú sátrak, bennük asztalok, padok. Egyik sarokban a konyha, a másikban pedig az itatok. Formájában évszázadok óta alig változott. Vászonsátor karókon, jól lekötözve, hogy a sík mezőn a szél el ne vigye. Néha körülötte kis árok a ponyva külső szélén, hogy eső esetén a víz abba csurogjon és ne folyjon be a sátor alá. Egy nap össze lehet állítani, másik nap szétszedni és kocsira rakva vinni tovább... Híres és nevezetes ételek kaphatók benne, paprikáshúsok és cigánypecsenyék fehér cipóval.”

<sup>15</sup> SzH 1859, 57. sz.; *Reizner* I. 337.; *Cserzy M.*, Régi időből 90.

<sup>16</sup> SzN. 1892, 116. sz.

<sup>17</sup> SzN 1911, 250. sz. Vö. még Jegenyék alatt. 42; Különféle magyarok. 42. Továbbá *Dugonics A.*, Példabeszédek II. 4.; *Móra F.*, Ének a búzamezőkről. II. 122.; *Móricz Zs.*, Rózsa Sándor I. 145.



Még szintén a török idöket idézi a *kávéduttyán* is: kis, minden oldalról ponyvával födött piaci sátor alatt működő kávé mérés. Itt a kövezetre helyezett vaslábon szabad-tűzőn, majd spirituszfőzőn forralt fekete-, illetőleg tejeskávét alacsony, házilag készült gyalogszékekre telepedve, cserépbögréből fogyasztottak főleg a tanyai asszonyok, kofák.

\*

A sör Szegeden hosszú időközön át a polgárság, polgáriasodó rétegek itala volt. A *sörkocsmá* néven emlegetett szegedi sörcsarnokoknak a múlt század derekáról ismert irodalmi eredetű nevei, cégerei is kifejezik a sör lassú társadalmi hódítását, egyúttal német polgárságunk elmagyarosodását. A Feketesas utca sarkán, a mai Prossnitz-ház helyén állott a *Kikeriki*, amelynek cégére a hasonló nevű német élclap kakasát ábrázolta. A Kereszt (ma: Somogyi) utcában volt az *Üstökös*. Ennek cégére meg Jókai Mór élclapjának nyomán készült kifestett bádogból: az üstökös csillagon nyargaló Kakas Mártont formázta. A Kárász utcában a mai Eisenstädter-ház helyén állott hajdani Szekeres-házban viszont a *Bolond Istók* sörkocsmá várta a vendéget. Cégtáblája Tóth Kálmán élclapjára emlékeztetett.

Lassan a városi lakosság: kispolgárság, munkásság, végül a parasztság is megbarátkozott a sörrel, de manapság is főleg csak nyáridőben issza. Lassú terjedésére jellemző, hogy még századunk elején is voltak Szegeden olyan kocsmák, ahol csak bort lehetett inni. Hallgassuk meg egyébként a szemtanú Tömörkény Istvánt.<sup>18</sup>

Ő is úgy tudja, hogy a múlt században a nép még nem sokra becsülte a sört, és csúfságból *flórián-víz* néven emlegette, mert „Szent Flórián védőszentje a sörfőzőknek. Talán azért, mert mindig úgy van ábrázolva, hogy egy nagy sajtár vizet önt valahova. Csak az úri nép tartotta előkelőnek: ebéd előtt egy pohár sört inni. Nem is igen volt egy-egy városban több sörcsarnok, csak egy. A sörcsarnok szavat is szösz szerint fordították le a Bierhalle szóból... De még olyan sörcsarnok is volt, hogy nem mértek benne sört. Egy olyan jókora városban például, mint Makó, a sörcsarnokos a hetilapban adta tudtul a nagyközönségnek azt a ritka eseményt, ha valamely dupla ünnepen ráadta a fejét egy söröshordó csapraverésére, kérve a sör elfogyasztásához a kegyes pártfogást...

Ma ugyan már lehetősen más világ van. Még a tanyai magyar is a sört nyakalja a pusztaszéli csárdában.”

A sörnek nincs jellegzetes helyi szókinccse, hiedelemvilága. Ez is kései jövevény voltát igazolja. Szólást is csak egyet idézhetünk arra, ami gyöngé, nem sokat ér: *erős, mint a sörecet*. Kálmány csókai változata szerint: *erős mint a sörecet: három icce egy főzet*.<sup>19</sup>

A meleg sörnek nyáridőben *lőhúgy* a csúfneve. A csapolt sör csurgásának és a vendég poharában maradt sörnek összetöltögetéséből származott keverék a *hanzi*. A polgári világban pénztelen sörivóknak fillérekért szokták eladni. A szó egyébként félnépi. Ismeretes a *vágás* ’nem egész pohárral mért sör’, továbbá a *füttty* ’pikkolósör’ is. Mindezek a szakma országos szókinccséből hatoltak be a szegedi külváros nyelvébe.

Öregek emlékeznek még a *sörélesztő* használatára, de hajdani készítmódját már nem tudták elmondani.

\*

A családon, meghitt áldomásokon kívül a borivás színhelye Szegeden is a *bor-mérés, kocsmá* volt. A kettő nem egészen egy.

Régebben minden szegedi polgárnak jogában állott saját bortermését kimérve is eladni. Ez volt a *polgári bormérés*. A városi tanács már a XVIII. század elején elhatá-

<sup>18</sup> Apró dolgok SzN. 1912, 285. sz.

<sup>19</sup> Kálmány III, 270.

rozta, hogy a polgári lakosság évi 30 forint befizetése ellenében nemcsak *kántorokon*, azaz az évnegyedenként ismétlődő *kántorheteken*, tehát *mátyási, pünkösdi, szent-mihályi és karácsonyi kántorok* idején, hanem egész esztendőben mérhet bort, de utcára nem viheti ki.<sup>20</sup>

Egy 1848 júliusában hozott közgyűlési határozat szerint csak az a polgár mérhet bort, akinek legalább 500 pengőforint értékű szőleje vagy annyit érő ingatlana van. Tartozik azonban engedélyért folyamodni. Az adón kívül 2 forint a kórház számára, 2 forint a tűzi tárba és évnegyedenként esedékes illeték gyanánt „kántor megváltása címén 2 forint” előre fizetendő.

„A kávéház — írja a vendéglőszivadék Tömörkény<sup>21</sup> — török maradvány. A fogadó német származás, a polgári bormérés pedig magyar dolog. Régi tisztessége ugyan ma már nem az, ami régen volt. Régente... volt... polgári bormérés, amely csak tavasztól őszig szolgált. A háznak kapualja volt. Úgy hívták az ilyent, hogy száraz bejárás. Volt a kapu alatt egy zöld asztal, egy pad a fal mellett, meg néhány szék. Ahány ember a padra, meg a négy székre ráfért — amennyi lehetséges volt — de annál több ember már hiába ment volna oda... Összevissza talán három bormérés van a városban olyan, amely a kilencórai harangszót betartja... Ez a kilencórai harangszó a polgári lefekvés ideje... Ennél fogva a rendes polgár bormérésébe ha fél kilenckor bemegy a másik rendes polgár, és egy félliter bort kiperancsol, megkérdezik tőle:

— Kilenc óráig megissza-e?”

Szólanunk kell a kiskocsmák világáról is, amelyeknek gazdája főfoglalkozásként mérte a bort. Cserzy Mihály így jellemzi őket;

„bennük minden időben lehetett főtt- és sülthalat kapni. Igazi csárdatípusuk is volt. Léccel elkerített söntés, falán a nagy deszkatábla, melyre a kontót krétázta föl a gazda, hogy hamarabb lekvitelje tartozását az adós. A söntésben a fehér kendővel leterített nagy boroskancsó... Néhol bádogból fabrikált tükrös ponty, mint szimbólum.”<sup>22</sup>

A tiszapartiaknak jellegzetessége volt a hajócégér, másként kishajó, vagyis a menyezetről lelógó miniatűr bögőshajó.

„Ott függött egy — írja Tömörkény — az ivó tetején, láncokra akasztva, lobogó zászlóval, mert a nemzeti színű zászlórudat is ráfaragják oda, ahova illik, a domentátum oldalába, a kormányortól jobb kézre, mint illik.”<sup>23</sup>

A század első évtizedeiben különös híre volt Bitó János halászmester, Bagics Rozál, Kis Julcsa, de főleg Ónozó Poldiné halászcárdájának (a Korányi rakpart 5. számú „Sellőház” helyén). Ónozoné leghíresebb vendége Tömörkény volt, akinek a *vizenjárók és kétkézi munkások* világáról szóló novellái itt fogantak. Juhász Gyula külön költeménnyel hódol a vendég és fogadós, Tömörkény és Ónozoné emlékezetének:

Iszom a borom, irom a dalom,  
Új tavaszon a régi asztalon.

Egy halhatatlan cimbora van itt,  
Koccint velem és gondol valamit.

Betyár az élet és drága a bor,  
A tavasz is más most, mint valamikor.

*A szegedi parasztok és ögyéb urak:* Tömörkény, Cserzy, Juhász Gyula olykor-olykor más kiskocsmába is elvetődtek, így Alsóvároson *Katona Palcsi, Bite tálas, Sipka Rózsa, Kopp János*, Mórában *Savanya János*, Főlsóvároson *Csányi Ángyó, Gedő József, Masa szülém* borméréseibe.

<sup>20</sup> Reizner III, 125; Kovács 167; Célszerű szegényemberek. 120.

<sup>21</sup> Hajnali sötétben. 412.

<sup>22</sup> Cserzy, Öreg Szeged.

<sup>23</sup> Új bor idején. 24.

Egyes kocsmákban *cimbalmosok* is akadtak: munkából kiöregedett célszörű szőgény embörök, nem cigányok, akik leginkább a maguk passziójára játszottak. Olykor kisebb lakodalmakba, szombat és vasárnap estéken kocsmába is eljártak. Ilyen volt a Kopp Jánosnál cimbalmozó alsóvárosi *Papp Sándor*, akit Juhász Gyula is szívesen meghallgatott. Nem cigányosan játszott.

\*

Eredetileg, még a jószághajtás idején, betyárvilágban az útszéli, pusztai, nem mindig megbízható pihenő, ivóhelynek *csárda* volt a neve, ahol olykor *csárdások*, vagyis könnyelmű fehérnépek is akadtak. Érthető tehát, hogy régebben az elzüllött lányokat így is emlegették: csárdás lőtt belüle. A nótabeli *csárdás kisangyalom* valamikor tehát pajkoskodó volt, éppenséggel nem kedveskedő.

„A csárdanevek — emlékezik Tömörkény<sup>24</sup> — különfélék voltak a régi időkben, amidőn kocsin és gyalog utaztak emberek, s az útszéli vendéglőkre olyan szükség volt, mint a falat kenyérre. Volt *Buki* meg *Lébuki*, volt *Cifra* meg *Szépasszonyos*, azután *Hatrongyos* és *Hámszárító*. Ez utóbbi arra utal, hogy habosak már ugyancsak a lovak: hé, hát állj és vedd le róluk a hámat, hadd száradjon egy kicsit. Azután iromba betűkkel fölírásk voltak a csárda külső falán. Hogy: *Ma pénzért, holnap ingyen*. Másutt: *Itt a világ közepe, ha nem hiszöd, gyere be*. Megint más hívogató: *Hé, megállj, itt a jó bor, itt igyál*. Régebben egy pusztai csárda faláról ezt a verset olvastam le:

*Itt nincs hitel, szabott ár,  
Ha van pénzed, úgy igyál.  
Idd meg a bort hidegen,  
Csapd ki a pénzt melegen.”*

<sup>24</sup> A kraszniki csata. 198. Vö. még Gerendás szobákból. 54, 57.

## TÁPLÁLKOZÁS ÉS HÁZTARTÁS

### A TÁPLÁLKOZÁS SZEGEDI MÚLTJA

A következőkben a szegedi táj szakácstudományát, konyhaművészetét, jellegzetes ételeit és italait, táplálkozási hagyományait és kultikus rendjét mutatjuk be.

A szegedi konyhának sajátos ételeivel, fűszerezésével országos híre van. Ezt többek között a *szegedi* szakácskönyvek közkedveltsége is bizonyítja.

A szegedi táplálkozás és konyhaművészet történetével, néprajzával önállóan és rendszeresen még senki sem foglalkozott. Ki kell azonban emelnünk Kovács János rendszertelen, ám hasznos kísérletét,<sup>1</sup> s főleg Tömörkény Istvánnak műveiben szét-szórt kitűnő adatait, amelyeket természetesen magunk is mindig értékesítünk, legalábbis utalunk rájuk. Említést érdemel *Csefkő Gyulának* a tarhonyáról szóló mintaszerű dolgozata. Gazdag táplálkozási anyagot közöl — lexikális rövidséggel — a *Szegedi Szótár*. Előadásunkban az eddigi írásban rögzített anyaggyűjtést mindenütt a magunk megfigyeléseivel, gyűjtésével egészítjük ki. Olykor helyesbítésre is sor kerül.

Felhasználjuk, itt-ott forrásként idézzük természetesen a már említett, számtalan kiadásban megjelent Szegedi Szakácskönyv receptjeit is. Szerzője Rézi néni, vagyis *Dolecskó Teréz* „asszonyság” (†1883), a híres szegedi szakácsasszony, a piaristák szakácsnéja. Munkáját folytatta szakmatársa, a szintén szegedi *Szekula Teréz*, majd pedig *Kovács Teréz*. Főleg az úttörő Rézi néni munkájának a szegedi ételkülönlegességek (hal, régi madárvilág), paraszttételek (tarhonya, tézstafélék, böjtös konyha) elterjesztésében, polgári rangra emelésében, továbbá a paprika országos népszerűsítésében igen jelentékeny szerepe volt.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Kovács 199—207.

<sup>2</sup> A szegedi szakácskönyv számos változatban forog már majd száz esztendő óta országszerte közkézen. Ennek oka, hogy az úttörő Rézi Néni Szegedi Szakácskönyve, amelyet még Burger Zsigmond özvegye (1876, 1878), majd pedig Burger Gusztáv (1882) adott ki, páratlan népszerűségre tett szert. A 4. kiadást nem láttuk. Az 5. kiadás (1890), továbbá német nyelvű változata már Budapesten, az Eggenberger-cégnél jelenik meg. Ezt még több kiadás követi. A 11. kiadást (1911) viszont már az Athenaeum gondozza.

Tömörkény így ír Rézi néni főztjéről: „akinek keze alól került ki a híres és nevezetes szakácskönyv... Nem is ételek voltak azok, hanem költemények. Néha nehéz, súlyos alexandrinusok, más-kor tréfás, játékos szerelmes versek. (Rónasági csodák. 86.)

*Rézi néni* munkájának közkedveltsége azt eredményezte, hogy más szegedi kiadók is kalózkidásra határozták el magukat. Nem kellett hozzá több, mint egy *Teréz* nevű szegedi szakácsasszony, meg a könyv címének valamelyes, de lényegtelen módosítása. Így jelent meg az Endrényi Testvérek szegedi nyomdájában *Sógorasszony* [*Szekula Teréz*], Szegedi új szakácskönyv. Szeged 1890. Majd egyszerűsített címen és több kiadásban, így legutoljára *Szekula T.*, Szegedi új szakácskönyv. Szeged, 1926. Endrényi Lajos.

A Traub B. és Társa-cég illusztrált kiadványának címe *Kovács Teréz*, Szegedi képes szakácskönyv. Szeged 1890. Majd új bővített kiadásban 1902.

Csak Tábori Kornél konyhaművészeti könyvészetéből ismeretes *Teréz néni*, Alföldi magyar szakácskönyv és házcukrázat. A szegedi polgári konyha főzőkönyve. Kiadójáról, megjelenési évéről nincs említés. Nem láttuk.

Tudjuk, hogy a sütés-főzés a családi munkamegosztás következtében elsősorban az asszonyok dolga és feladata. Az asszonyoké, akik a hagyományokhoz sokkal ösztönösebben ragaszkodnak, mint a férfiak. Ennek eredménye, hogy a szegedi konyha világa is hihetetlennek tetsző régiségeket őrzött meg. Vegyük még ehhez azt is hozzá, hogy az ember gyomra, íz-igénye rendkívül konzervatív: ragaszkodik a megszokott ételekhez, készítési módokhoz, hagyományos ünnepi fogásokhoz.

A természeti népek kiszolgáltatottsága, létbizonytalansága magyarázza, hogy az élelemszerzés maga, már jó idő óta kialakult racionális módjai, helyes és eredményes megfigyelései, tapasztalatai ellenére is tele volt, — öregeknél még most is tele van — mágikus: részben bajelhárító, részben áldozati mozzanatokkal, eljárásokkal, hogy eredeti, archaikus célzataik szerint a természet démonait lefegyverezzék, illetőleg támogatásukat megnyerjék. Ez a magatartás a nagy vallási rendszerek világában is megtalálható (szentelt ételek és italok, böjtök), ami azt mutatja, hogy itt nagyon is archaikus emberi igények és érdekek ápolásáról, szublimációjáról van szó. Ilyen mozzanatokra esetről-esetre majd mindig utalunk.

Bátky Zsigmond mutat rá arra, hogy a szakácskodás jórészt házimunka lévén, a tűz, tűzhely és közvetlen környéke, továbbá a sütés-főzés eszközei reális rendeltetésük, funkciójuk mellett a néphit szerint még mágikus tartalommal is megtelítődnek. Erre is majd mindig sor kerül.

Előjáróban még csak annyit jegyzünk meg, hogy a táplálkozás nemcsak elsődleges életszükséglet, biológiai kényszerűség, hanem szinte művészet: kultusz és kultúra, azaz szertartás és művelődési érték is. Ez a jelleg tükröződik a szegedi ételek változatos készítési módjain, a vendégségek, áldomások ünnepélyes formáin is, amikor nemcsak az evésen, hanem éppen a meghitt emberi együttlétén, a kultikus eredetű hagyományok őrzésén és ápolásán van a hangsúly. Nemcsak a paraszti búcsúkra és lakodalmakra, keresztelői lakomákra és halotti torokra, névnapi és zöldágáldomásokra gondolunk, hanem a városi bankettekre, évfordulók és munkateljesítmények vacsorával, ünnepélyes együttevéssel való megüléseire is. Hogy itt mélyről jövő emberi megnyilatkozásokról van szó, az is mutatja, hogy ezek a hagyományok — természetesen okos mérséklettel és új tartalommal — a modern társadalomban is tovább élhetnek.

\*

Ezekután először is tekintsük át nagy vonásokban a szegedi táplálkozás, élelemszerzés múltját. Szigorúan csak biztos történeti adatokra utalunk, amelyek mégis elég gazdagok és sokrétűek ahhoz, hogy találgatásokra, távolabbi analógiákból való következtetésekre ne szoruljunk.

Szeged népi, társadalmi fejlődését kedvező vízközi helyzete, korai sószállítása biztosította. Már az Árpád-korban elsősorban Szeged látta el az országot a legfontosabb fűszerrel, a sóval.<sup>3</sup>

---

A paprikakereskedő Kotányi-cég reklámcéljait szolgáló, paprikát is népszerűsítő kiadványa *Kotányi János*, A legkedveltebb magyar nemzeti étkek szakácskönyve. Szeged é. n.

Nyilvánvalóan a szegedi szakácskönyvek páratlan népszerűsége ihleti *Krasznai Elza*, Legjobb szegedi szakácskönyv c., Tolnai Világlapja kiadásában megjelent és a legszélesebb kispolgári köröknek szánt, év nélkül megjelent kiadványát.

A helyi szakácskönyv-szerző hagyományok élnek tovább *Móra Ferencné Szakácskönyve*. 4. kiadása Budapest 1947; továbbá *Madár Imréné*, Fülléres főzés és hústalan napok. Szeged 1940; Ízletes hadiételek. Szeged, 1942; azonkívül *Nagel Manóné*, Nem gond a főzés és befőzés. Szeged 1941. c. összeállításában.

<sup>3</sup> Reizner I, 33.

A szegedi táj, illetőleg Csongrád megye fejlett táplálkozási kultúrájára mutat az *eke* emlegetése (1075), a búzaliszttal adózó szolgák felsorolása (1138). A *Gyümölcsény* és *Körtvélyes* Árpád-kori helynevek valamelyes kertkultúráról tanúskodnak. *Győ* falu minden háznépe köteles egyéb kötelezettségek mellett urának, a dömösi prépostságnak adni 2 juhot, 2 köből jó viaszt, 1 sót, az egész falu pedig a tized mellett számos jószágot, kősót, továbbá 30 köből márcot. Így tehát már a méhészet is virágzó (1138).<sup>4</sup>

Az a körülmény, hogy Szent István Mártélyt a zalavári, Nándordot a bakonybéli, I. Géza Csanyt, Ságot a garamszentbenedeki, László király pedig Ányást a tihanyi apátságnak adományozza — hogy egyéb későbbi adományokról ne is szóljunk — megengedi annak föltételezését, hogy itt, a szegedi Tisza mentén, esetleg már régebben, de mindenesetre a XI. században halgazdaság virágozhatott, amelyet az erdélyi só tett lehetővé. A nagymúltú szegedi halveszár talán még a bolgár uralom idejébe nyúlik vissza, és előkészítését a keleti egyház szigorú böjti hagyományainak is köszönheti. Egyébként érthetetlen volna, hogy miért kellett a Balaton menti Tihanynak, továbbá Bakonybélnek, a Garam menti Szentbenedeknek, a Duna menti dömösi prépostságnak tisztai halveszó hely, hiszen halhoz közvetlenebbül is hozzájutottak. E monostoroknak a sózott, könnyen szállítható és tárolható hal miatt volt szükségük a Tisza menti, Szeged környéki halveszó tanyákra.

A halveszat ezekben az időkben nyilván már bent Szegeden is virágzott. IV. Béla kiváltságlevele értelmében (1246 táján) *Tápé* és *Vártó* (a mai tápai rét) a Város birtokába jut, ami a szegedi halveszat, halveszállítás további virágzását teszi lehetővé. Vegyük ehhez hozzá a folyton növekvő sóeresztést is.

A szegedi polgárság már a XIII. században belekapcsolódik a Szerémség, részben az aradi Hegyalja szőlőkultúrájába is. Mindezekről természetesen más összefüggésekben bővebben is szó esik.

Szeged táplálkozási viszonyait a XV. században *Bertrandon de la Brocquière* átutazó burgundi lovag jellemző vonásokkal örökíti meg (1433). Állapotrajza<sup>5</sup> nyilvánvalóan a középkor megelőző szegedi évszázadaira is érvényes. Megfigyeli, hogy Szegedtől délre „kenyér helyett valami lepényfélét esznek, de ennek sincsenek nagyon bővében.” Itt nyilvánvalóan a köleskenyér fogyasztásáról van szó. „Szeged... környéke mindennemű gabonával megáldott, termékeny szántóföld. Itt igen sok darvat és tűzokot fognak. Egész piacot láttam tele e madarakkal, azonban igen tisztátalanul készítik és éppúgy eszik. A Tisza rendkívül sok halat szolgáltat, egyetlen folyóban sem láttam oly nagy halakat.”

Az 1522. évi tizedjegyzék<sup>6</sup> családneveiből kitűnik, hogy Szeged társadalma már túljutott az önellátás primitív fokán és változatos, szinte polgári színvonalú ételkultúrát tudott teremteni.

Igen jelentős a birkahús fogyasztása, hiszen 131 adófizetőnek van juhá. A Csordás név már nyilván az istállózásra, a *Sajtnyomó*, *Tarhós*, *Turós*, *Vajas* családnév pedig a tejtermékek változatos feldolgozására, szinte különlegességgént való készítésére utal. A *Disznóverő* („herélő”) már a hizlalást idézi. A *Mészáros*, *Kasza* (Kaszab), *Tagló* nevek az ősi szegedi tőzsérségre mutatnak. Adataink vannak arra, hogy Szegednek a XVI. század legelején Lombardia, Velence felé és bizonyára északnak is jelentős marhakivitele volt.

A differenciálódó élelmiszerellátásra, a társadalmi munkamegosztás fejlettségére mutat még az *Arató*, *Dinnyés*, *Fokhagymás*, *Hagymás*, *Méhes*, *Mézes*, *Olajos*, *Rozsos*,

<sup>4</sup> Györffy Gy., Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza. Bp. 1963; 896.

<sup>5</sup> Szamota I., Régi utazások Magyarországon és a Balkán félszigeten. Bp. 1891, 91.

<sup>6</sup> Bálint S., Az 1522. évi egyházi tizedjegyzék szegedi vezetékei.

Sütő családnév. Föltűnik már a *Szakács* is, vagyis aki alkalmi foglalkozásként sokadalom (vásár, búcsú, lakodalom) idején főz.

A háztartási eszközök készítésére, már önállósuló háziiparra utal a *Cserepes*, *Fazekas*, *Korsós*, *Köszörűs*, *Szítás*.

Az ősi vízi élelemszerzést, így a halászatot, vadászatot, pákászkodást idézi a *Fürjekes*, *Gémes*, *Gyöngyér* ('lilimadár'), *Halász*, *Madarász*, *Puzs* ('csigabiga'), *Rákos* név.

A bor világába, élelmiszerkereskedelem körébe tartozik a *Boros*, *Borsos*, *Csaplár*, *Kompolár*, *Sós*, *Ürmös* név.

Fraxinus Gáspár, híres orvos (†1563) leveleiben<sup>7</sup> több olyan ételről, italról emlékezik meg, amelyeket nyilvánvalóan még szegedi gyermekkorában ismert. Följegyzéseiben mindig szívesen gondol vissza szülővárosa hagyományaira. Ezekből értesülünk a kunok híres itala, a *boza* felől is, amely Szegeden sem volt ismeretlen. Mint tudjuk, a boza kölesből erjesztett részegítő ital. A *böcsi* (bewczy) jelentése nem világos. Jelenthet hüvelyes terményt, de valami kalászos növényt is. Előfordul még a *pogácsa* (pogacza), *fonatos vajjas és tikmonyas kalács* (fonathos vaijas ees tykmonijas kalatz), *korpakeszőce* (korpa kezeoltze), *árpakása* (harpa kasa), *káposztáshús* (kaposztashus).

A másfél százados szegedi hódoltság természetesen a Város táplálkozási kultúrájára is éreztette hatását. Itt csak a legfontosabb mozzanatokra utalunk, de természetesen a részletes bemutatásra is hamarosan sor kerül.

Mint láttuk, az 1522. évi tizedjegyzék szerint Szegednek már a középkorban virágzó juhászata volt. Jelentősége nem hanyatlik, hiszen a törökök legkedvesebb húsképele a birka. Egy új mozzanatra kell azonban utalnunk. A török nyomán fölbukkan egy Balkánról behatoló új mesterség, a *cincár* néven emlegetett kupec és juhvágó szakma, amely Városunkban egészen az első világháborúig megtartja különös jelentőségét. Mint ismeretes, a cincárság eredetileg a vlach nyelvcsaládhoz tartozó, igen életrevaló nép, amely főleg pásztorkodással és kereskedelemmel foglalkozott. Ők voltak a török hadsereg hússzállítói, akik minden jelesebb helyőrségnél megtelepedtek. Így jutottak el Szegedre is, de a szakma természetesen már évszázadok óta színmagyar. A rókusi cincárok, illetőleg feleségeik hetipiacos napokon sátor alatt mérték még századunk első évtizedeiben is a frissen vágott birkahúst.

A török konyha maradandó szegedi hatását őrzi — esetleg balkáni szláv közvetítéssel is — a *szárma*, *tarhonya*, *csőrege*, továbbá még a XVIII. században is fogyasztott, *serbet* néven emlegetett mézsör. A török ételkultúrára utal a *simindzsia* néven máig ismert, jellegzetes pékkemence. Balkáni süteménykülönlegességeknek még a múlt században is volt külön boltjuk a Palánkban. Még a századunk elején is közkedvelt volt a Város fiatalsága körében a leginkább *alvét* néven emlegetett *törökméz*, másként tápaiasan *malátacúkor*.

Hogy a törökségnek volt-e valamelyes része a *paprika*, továbbá az amerikai eredetű *kukorica*, *tök*, *paradicsom* Szegedre telepítésében, meghonosodásában, adatok híján nem tudjuk, mindenesetre föltételezhetjük. Ismeretes, hogy e táplálékul szolgáló növények leginkább a Balkánról nyomulnak föl hazánkba.

Adataink szerint balkáni, föltétlenül török közvetítéssel bukkann föl a XVIII. század elején két közkedvelt élvezeti szer, a *dohány* és a *káv*.

A defterekből kitűnik, hogy a hódoltsági Város búzával, árpával, kölessel, borral, vajjal, kisebb részben lencsével, borsóval, illetőleg báránnyal adózott a töröknek, török katonaságnak.

A XVIII. század nyugodtabb, egyenletesebb gazdasági vérkeringése lehetővé teszi az önellátó paraszti konyhakultúra fokozódó bomlását, illetőleg meggazdago-

<sup>7</sup> *Szmollény N.*, A középkori Szeged műveltsége. Szeged 1910, 99, 109, 111, 116.

dását, és új táplálkozási javaknak, nyersanyagoknak a szegedi piacon és háztartásban való föltűnését. Ilyenek az erdélyi alma, a szlavóniai aszalt szilva, a bosnyák pácolt körte, a baranyai gesztenye, déligyümölcsök, rizskása, különleges fűszerek, továbbá az állatvilágból a pulyka és gyöngytyúk. Ezzel szemben később megindul és kiépül a szegedi gabonának, paprikának, tarhonyának, szalonnának, sajtnak és hagymányosan a sózott halnak más tájakon való értékesítése.

A szakácstudományt, illetőleg a szegedi konyhát a XVIII. század folyamán egyrészt a délszláv: szerb és bunyevác bevándorlással, másfelől a bécsi színeződésű barokk műveltség besugárzásával, a német céhes polgárság megtelepedésével újabb jellegzetes hatások érik.

Délszláv eredetre, esetleg közvetítésre vall a *cicvara* nevezetű tojásétel, a *ludáj* néven emlegetett főzőtök. Legújabbban a *lěcsó* került át a szerb konyháról mihozzánk is.

A *bécsi konyha* hatása először természetesen a polgári, egyházi, kolostori háztartásokon mutatkozik. Már a XVIII. század első felében vannak különleges fűszerek és csemegék, *konfekt*, *konfek* néven emlegetett patikai befőttek élvezetére adataink. A főzelékek és mártások, édesestzták és polgári készítésű befőttek is meghonosodnak, és a parasztkonyhákban is mind népszerűbbé válnak.

A bécsi konyha jelentős hatását a szakácskodásban elszaporodó német jövevényszavak is bizonyítják. Terjesztésükből magyarosodó kispolgárságunk is kivette a maga részét. Vannak, amelyek kétségtelenül régebbi szavakat is háttérbe szorítottak, így az *angyalbögyöllő* helyett manapság inkább a *nudli*, a *zsömlemorzsza* helyett a *prézli*, az *árpakása* helyett a *gersli*, a *keménypaszúr* helyett a *babcsuszpájz*, *ímölygős* helyett olykor a *gejl* járja. Új ételek, technikák és eszközök átvételével természetesen maga a szó is átkerült a szegedi nyelvkincsbe. Itt csak néhány szokatlanabbat említünk meg: *cimöt*, *cukmisz*, *mirkác*, *pofézli*, *vucli*. Az átvett idegen szó sokszor dacol az újabb, mind általánosabbá váló magyar szóval, így a *dunc* a *befőtt*, a *frustok* a *röggeli*, a *spenót* a *paraj* szavakkal szemben.

A kukorica XVIII. századbeli meghonosodásával függ össze Szeged *disznóvágó* ipara, amelyből a múlt század második felében a világraszóló szegedi szalámi-gyártás bontakozik ki, és amely az otthonuktól távol dolgozó szegedi, Szeged vidéki kubikosokat, aratómunkásokat látja el szalonnával.

Meg kell említenünk még végül az újszegedi és homoki gyümölcskultúrát, amely főleg a földieperrel, cseresznyével, őszibarackkal remekel.

Mindezek a folyamatok és jelenségek már korunkba is belenőnek és századunk, illetőleg napjaink nagy társadalmi átalakulását, főleg a nő új családi helyzetét is idézik. Ez a mai táplálkozási kultúra már messzire kilépett a helyi önellátás világából, a konyhai hagyomány százados kötöttségeiből. Az új feladatok és távlatok szolgáltatásából, sajátos alkotásaival a szegedi táj is mindig kiveszi a maga részét.



## ÉTELEK, ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK, HIEDELMEK

### Kenyér, kalács

A kenyér, szegedi ajkakon *kinyér*, öreg tanyaiakén *könyér*, becéző alakjában *kinyérke*, *kinyerke*, a szegedi alvilág nyelvén *brugó* a legtiszteltebb eledele népünknek.

Ismeretes, hogy az alföldi magyarság mennyire *kinyeres*, vagyis kenyérszerető. Ilyen a szegedi nép is. Vallja, hogy minden eledelre rá lehet unni, egyedül a kenyérre nem. Különösen a *búzakinyér*, *tisztabúzakinyér* kedves neki. Tanyán a *rozskinyér* járja. A homokon inkább a rozs terem meg, de a rozskenyeret azért is szeretik, mert tartósabb, később szárad ki, mint a búzakenyér. Ennek főleg nagy dologidőben van jelentősége, amikor a gazdaasszony külső munkáját nem lehet nélkülözni. Régebben járta a *kétszeresből*, tehát búza és rozs keverékéből sült kenyér is. Az *árpakinyér*, *zabkinyér*, *kukoricakinyér*, illetőleg ennek némi búzaliszttal való egyesítéséből sült kenyér népünk szemében nagy szegénységet és ínséget jelentett. Háborús időkben a városiak számára sült, ízetlen barnakenyeret a sajnálkozó *gátszkinyér* névvel illette.

A középkorból adatolt kölesből sült lepényszerű kenyér, a *köleskinyér* egyébként még a múlt században is, a szűk esztendőben (1863) fölbukkan.

Szintén a szükség hajtotta rá népünket a *böngyölekinyér*, *böngyölepogácsa* fogyasztására. A *böngyöle* a gyékénynek megszáradt, összetört, esetleg megörölt lisztes gumója, töve. Emlegeti *Dugonics*, *Nátly*, utal rá *Vedres*.<sup>8</sup>

Térjünk azonban vissza a búzához, búzakenyérhez.

A tápaiak emlékezete szerint a régi öregek a búzát nyersen is rágogatták. Ha érés idején arra voltak kíváncsiak, hogy még *tejes-e*, vagy már megérett, akkor a búzaszemet tenyerükben kidörgölték a kalászból, kóstolgatták. Utána nem volt szabad kiköpnöik, tiszteletből az egészet le kellett nyelniük.

A tarlón maradt szép búzakarászokat Tápén a szegény emberek gyermekei összedegegették. Nyilván ősi hagyományként édesanyjuk otthon megfőzte és tejjel, mézzel, később cukorral forralta össze, majd kitálalva, a család kanállal eszegette. Nem volt főétel, csemegének számított.

A búzaszemeket beáztatva, a tápaiak, tanyaiak sokszor csíráztatták is. A kukoricából készült csíramáléba édesítőnek került csírázott búza is. Homályos visszaemlékezések szerint ezt valamikor a piacon is árulták városiak számára a parasztasszonyok.

Szintén idős tápaiak mesélik, ha a vízimalmok a kis víz miatt, a szélmalmok pedig szélcsönd miatt nem vállaltak őrlést, a családnak viszont elfogyott a lisztje, akkor szükségből *küvön*, azaz őrlőkövön is *daráltak* annyi búzát, amennyi ideig-óráig, a rendes őrletésig elég volt. Ez nyilvánvalóan ősi hagyomány.

Népünk régebben szinte mindent kenyérrel evett, így a levest, sőt a száraztésztát is. Akárhányszor a bőséges, ünnepi ebédet is egy darabka héjas kenyérrel *nyomtatják*

<sup>8</sup> Mikor a búza köble tizenhat forinttal  
Költ s a szükség miatt annyira megdrágult  
Böngyöle kenyértül hogy sok szegény elájult.

(*Vedres I.*, Tanátháza. 24.)

el. Nagyon szeretik, főleg az öregebbek a bicskahegyre szúrt kenyérdarabot az étel, főleg mártás, paprikás levébe mártogatni vagy ezen magukhoz venni a keménytarhonyát, húsdarabot.

Az idősebbek a földre ejtett kenyeret még ma is fölveszik, majd megcsókolják, sőt meg is eszik. Kenyeret, kenyérmorzsát nem szabad szemétre vetni, egyes házaknál kutyának adni. Más helyeken csak kézből szabad odaadni, nem pedig hajítani. Nem szabad öregek szokása szerint a kenyérhéjat disznók moslékába vetni, hanem más jószágnak szokták odaszórni.

Valamikor a kemencében sült kenyeret gondosabban kellett meghámozni. Sokan szorgosan összegyűjtötték és tímároknak adták el, akik az égett kenyérhéjat felfőzték és a feketére festett bőrt bedörgölték vele. A bőrnek ettől szép fénye támadt.

Régi tápai regula szerint a kenyérmorzsát a mezőn dolgozóknak össze kellett gyűjteniök és hazavinniök, amikor aztán a jószágnak szórták oda. A morzsa kint esetleg rosszak kezébe kerülhetett volna. A mezei munkából tarisznyában visszahozott kenyérdarabnak *madárláttá kinyér* az ősi tápai neve.

Amikor az apró gyerek leejtette vagy eldobta a kenyeret, az idősebbek rászólnak: *így köll bánni a Jézuska testivel?* Olykor meg is fenyítik miatta. Ezzel is már korán a kenyér tisztelőit akarják rászoktatni. E kultikus jellegű magatartás kialakulásába a szakrális hagyomány, az Utolsó Vacsora képzetvilága föltétlenül belejátszott. Nyilván ebbe a hiedelemkörbe tartozik az is, hogy a magyarszentmártoniak szerint<sup>9</sup> a Napban, ebben az ősi Krisztus-jelképben kenyér is van.

A kenyér megbecsülésének sajátos, Tömörkénytől megfigyelt régebbi megnyilatkozása volt,<sup>10</sup> hogy a tanyai nazarénus asszonyok, lányok nem szokták kikeményíteni a ruhájukat. „Nem tartják ugyanis helyesnek, hogy az istenáldotta kenyérmag keményítővé változtatva, világi cifrálkodásokra fordíttassék.”

Az egész kenyeret mielőtt megszeznék, kereszttel jelölik meg. A megszegett kenyér első leszelt, rendszerint a *púp* felé eső részéből, amelynek népünk ajkán *pilis* a neve, régebben minden családtagnak ennie kellett. A tordaiak szerint legalább két embernek. Ők mondják azt is, hogy a pilisből a kutyának nem szabad adni, mert megvész tőle. Van a kenyér pilisről való megszegésének gyakorlati oka is, ugyanis itt kezd leghamarább penészedni. A kenyérnek egyébként van még *béle*, *haja*. Tápén *hasa*, azaz alsó héjas része. A bél és a felső héj között sütés közben keletkezett üregnek, elválásnak *angyalfekvés*, Tápén *angyalhely* a neve.

A *kinyérszegés*, kinyérosztás a szegedi nagytájon valamikor a családfő: férj, édes-apa kiváltsága volt. Vannak még ma is tanyai családok, ahol az idős feleség is az urától kér kenyeret. Ő szel a vendégnek is. A vékony karajnak *világos*-, a vastag karajnak pedig *sütétkaraj* a tápai neve. Tréfásan szokták megjegyezni, hogy annak nem áll hazugságra a szája, aki a kenyeret *símára szegi*, azaz szép kerekre meg tudja szegni. Tápén az öregek arra is vigyázni szoktak, hogy a szegésnél a kenyér púpja a Maros felé álljon. Okát már nem tudják. Tápén a púpnak *szakáll* neve is hallható. Nagyon szertőm a kinyér *szakállát*. Szép szakállas kinyeret sütött az asszony. A domó Csaplár Benedek hallomása szerint a kenyérnek sütés közben kihatott és kiduzzadt része, gyűrkeje. Az ilyen kenyér *domós*. A szó már nem él a szegedi népnyelvben. Az ilyen *fórott* kenyérre egyébként a tápaiak azt mondják, hogy a kemencében *kidurran*t. Alsótanyán az állapotos asszonyt kinyérszegéskor e szavakkal kínálják meg: *karajt adok, hogy fiad lögyön!* Ennek így dukál felelni: *beleharapok, hogy bodor* (göndörhajú) *lögyön!*

<sup>9</sup> EA 2810

<sup>10</sup> Hajnali ködben. 481.

A kenyér szegedi kultuszára az is jellemző, hogy az új esztendőt, önálló családi életet egész kenyérrel kell megkezdeni. Új házba, új lakásba egész kenyérrel szokás beköltözni. Fiatal házások önállósága akkor kezdődik, amikor már *a maguk kinyerin* vannak.

A gyeviek az új kutyát régebben úgy szoktatták a házhoz, hogy valamelyik családtag a bal hónaljában három napig hordott három darabka kenyeret. Ezekből azután három hajnalban egyet-egyet megetettek a kutyával. Hiedelmük szerint most már a kutyát el is engedhették, nem szökött el.

Múlt századi hiedelem szerint annak elállott a hideglelése, aki talált kenyeret evett. Ha evés után megesszük véletlenségből valakinek a maradék kenyerét, akkor ránk marad az árvája. Ezért hangzik el affelé, aki kenyerét meghagyja, a jelenlevők részéről az inkább tréfás figyelmeztetés: *nē hagyj árvát!*

Az is jellemző népünkre, ha valaki evés közben a kenyérből, szórakozottságból újabb darabot vesz föl vagy falatot vág le anélkül, hogy az előbb leszeltet már megette volna, akkor ezt szokták mondani: *éhőzöm van*, tápaiasan: *éhösöm van*. Ha nincs senki távol, akkor a hiedelem szerint valamelyik elhalt családtagra gyanakszanak. Ilyenkor a koldusnak szoktak bőségesebb alamizsnát, nagyobb kenyeret adni, hogy különös buzgósággal imádkozzék a megnevezett halottért. Ha népünk álmában a halott éhes, akkor külön cipó sül a koldusnak. Ha a kisgyerek nehezen kezd beszélni, akkor a koldus kenyéréből kérnek a számára.

A *nagypéntöki kenyér* még a középkori liturgiában gyökerező népi szentelmény: vízbefutakat keresnek vele. Készítéséről, használatáról az ünnepnél emlékezünk meg. Megfelelő helyen számolunk be a két karácsony között sült kenyér képzetvilágáról is.

Az *újkenyér*, régiesen *újbúzakenyér*, azaz idei búzából először sült kenyér — ha lehetséges — még a szokottnál is nagyobb tiszteletben részesül.

Tömörkény a század végén így ír a tanyai asszonyról, amikor a szélmalomból hazahozzák az újbúzából őrölt lisztet<sup>11</sup>:

„nagy nap, mikor ehhez a liszthez fog az asszony, hogy megdagassza.

Holnap újbúzából sült kenyér lesz — mondja a gyerekeknek.

Ennél külön öröm nincs a világon már ismét. A gyerekek ezen éjjel nem igen alszanak. Hisz mikor az anyjuk hajnalban a dagasztáshoz lát, már figyelve nézik e munkáját, apró, csillogó szemek. Mikor a szakajtóból a megkelt kenyér a széles lapáton a kemencébe vándorol, s szájához teszik a tévét, gondolkozva szemlélik e különféle dolgokat. S egyszer csak a lapáton előjön a kenyér. Friss, illatos. Óh, de valami fölséges lehet. De hűlését várni kell, s addig apjukhoz szaladnak...

Apám, édesapám — kiabálják — újbúzából van már kenyér...

Tíz hónap munkájának első eredménye ez. A gazda bicskáját előveszi s kicsattantja. Balkézze a kenyeret fogja meg. Jobbjával a bicskát, annak hegyével a kenyérre kétszer keresztet vet. S megszegei.”

Minden családtag egyszerre eszik belőle, amíg csak el nem fogy. Ilyenkor külön *kúdúscipó* is sült. Voltak tápai családok, ahol az újkenyérből addig nem is ettek, amíg a koldús meg nem kapta a maga cipóját.

Öregek szerint, aki kenyérrel dobálódzik, még abban az esztendőben meghal. Aki lábával tiporja a kenyeret vagy szándékosan rálép, éhséget fog szenvedni. Nem szabad a kenyeret a tetejére fektetni, tehát hogy a *hasa*, alsó része legyen fölfelé, mert az szerencsétlenséget hoz a házra. A kenyérmorzását nem jó földre rázni. Aki rátapos, az a tápaiak szerint a *Szép asszonyok tájába*, azaz rontásba hág.

A kenyér jelentőségét, dicsőségét a szólások, példabeszédek, közmondások, találókérdések serege is hirdeti:

<sup>11</sup> A Szent Mihály a jégben. 226.

*Nem kinyere a dolog (=nem szeret dolgozni). Olyan mint egy falat kinyér (=szelíd, jó ember). Mögötte mán a kinyere javát (=öregedő emberre, alaposan elhasznált tárgyra, szerszámra mondják). Még a kinyérbű sē őszik öleget (=nagyon szegény). Nem kér kinyeret (=olyan tárgy, ami elfér a maga helyén, nincs útban). Egy kinyérön vannak (=fiatal házások, akik szüleikkel még közös háztartásban élnek). Külön kinyérön vannak (=egy földél alatt, de külön háztartásban vannak a szülők és a már házas gyermekek). Kétfelé szegték a kinyeret. Szétszegték a kinyeret (=elváltak, akik eddig közös háztartásban éltek). Lősz még cipó, lágy kinyér. Lősz még szöllő, lágy kinyér (= lesz még jó világ is). Mosolyog, mint a falusi rozskinyér (=csöndesen mosolyog). Majd mögbékül a maga kinyerin (=majd megbékül, én nem engesztetem). Messze-ē kinyér nélkül? (=hová mégy?). Mi lönné belületők, ha én nem lönnék, mög a pinisz: ki önné mög akkor a kinyeret? (=mi lenne belületek nálam nélkül). Még a maga kinyerin sē köllene (=ingyen sem kell). Egyformán vannak mint Szekeresék Lóggóékkal (=egyiküknek sem volt kenyérük). Kijutott neki a piritus kinyérbű (=megszégyenítették). Kivőtte a szájából a kinyeret (=elütötte másnak a kezéről a munkát). Dugonics szerint a hazugság: cigánykenyér.<sup>12</sup> Nyáron ruhádat, télön kinyeredet el nē hadd! (=légy mindig előrelátó). Másutt is ősznek fehér kinyeret (=máshol is meg lehet élni, nem csak itt). Hun szokás mögszegni a kinyeret? (=ahol van). Hogy őszí mög az embör kinyerinek javát? (=falatonként). A szégyellős gyereket, aki vendégségben a kenyérrel való kínálást vonakodik elfogadni, e szavakkal biztatják: vōdd csak el, a mi kinyerünk kakastéjjel, varnyúvajjal van ám sütve! A kenyérnek a szegedi gyermeknyelvben egyébként kácsa, kácsis a neve. A tápaiak karonülő gyerekek szokták mondani, a hold felé kinyújtva a kezecskéjét: adjál Jézuska kácsit babának!*

Ha fogytán van, szűkösen lesz csak elég a kenyér, akkor ezt szokták mondani: *mámma papa lössz a kinyerünk*. Emlegetik *papás* alakban is.

A lisztből való kenyérsütésre egészen az 1950-es évekig elsősorban a gazdasszonyok vállalkoztak, de a városi élet jellegzetes munkamegosztása, társadalmi sokrétsége magyarázza, hogy mellettük már a XVIII. század óta széles vevő- és fogyasztókörrel dicsekedhetett a *kényérsütőgető asszony* is. Először róla szólunk, majd részletezőbben mutatjuk be a gazdasszony kenyérsütését. A pékek a mesterségnél kerülnek sorra.

Egy régi, helybeli szólás szerint *Alsóváros: paprikaváros, Belváros: úri város, Felsőváros: kinyérváros*. Ennek megértéséhez tudnunk kell, hogy amikor a napóleoni háborúk idején a délvidéki, bánáti gabonát itt Szegeden rakták hajóra, hogy a Tiszán le, majd a Dunán föl Komárom, Bécs felé szállítsák, rendszeren a felsővárosi Tiszán rakodtak. A mostani Maros és Kistisza utcában laktak a hajósgazdák. Házaik padlásán és udvarán hatalmas gabonarakták voltak.

Sokszor mindjárt az őrlésre is sor került a közeli vízimalmokban. Mindebből világosan érthető, hogy Felsővároson bontakozott ki a kenyérsütőgető asszonyok társadalma. Ezek legtöbbször a vámért őrlő vízimolnárok feleségei is voltak egyúttal. Kemencéjüket akárhányszor azzal a fahulladékkal, forgáccsal fűtötték, amely a szintén felsővárosi hajóács, zsindelyvágó, deszkafűrészelő telepekről került ki.

Ezek az asszonyok mindennap egy nagy kemencére való kényeret dagasztottak, sütöttek. Majd hajnalban megindultak vele a *kinyérpiac* felé.

Tömörkény egyik, múlt század végén írt novellájában a megelevenedő szegedi hajnalról ezeket mondja:<sup>13</sup>

<sup>12</sup> Jeles történetek II, 98.

<sup>13</sup> A Szent Mihály a jégben. 152.



Kenyérpiac (Klaúzáł tér, XX. sz. eleje; MFM)

„Lassan kezdenek jövégetni a külső részekből befelé a dolgos népek. Mesteremberek, munkások. Elővillan a hónuk alól valami fehérség. A kis kendő, amibe az egész napi ételük van belekötve. Oly kicsi, hogy igazán csoda. Kevés a kenyér és szűken kell vele bánni... A csizmák, amelyek a gyárak, műhelyek és boltok felé sietnek, mind azt kopogják a fagyon: kevés, kevés.

Utánuk pedig azonnal papucsok kezdenek kopogni. Apró lánypapucsok, kip-kop, kip-kop. Ezeknek a sarka meg azt veri ki: dehogyan kevés, dehogyan kevés. Lám most is mekkorákat viszünk. Hát viszik is befelé a lányok a piacra a rettenetes hizott kenyereket... amelyeknek a héja, az ilyen hajnali levegőben ontja azt a tiszta, meleg illatot, amelyet csak a paraszt sütőkemencében kap meg a tészta.

Hát még a belseje. Micsoda fehéren türemkedik elő, mikor belevágja a piacon a bicskát az asszony. A külváros asszonyai gyúrták tésztává, ők is sütötték ki, s a külváros formás lányai viszik be, hogy ez a finom étel annál tetszetősebb legyen. A belváros pedig megeszi. Még jó, hogy ez a szívesség is kitelik tőle.”

A kenyérpiac egyébként a Klauzál téren, a Kossuth-szobor körül volt. A kenyér-sütőgető asszonyok foszlós bélű, magasra kelt, púposra sült kenyérének, továbbá *selyömcipó* néven emlegetett, különleges apró cipójának csodálatos ízét öreg szegediek máig emlegetik.

Asszonyaink kenyérének magasztalásából kivette részét a Szegeden diákoskodó (1835) későbbi híres szerb költő, Subotity Jován<sup>14</sup> is: „*A szegedi gyönyörűséges kenyéret és csodálatos kolbászt soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felhők és a púpja valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni.*” A kenyérsütőgető asszonyok vevőköre elsősorban a *piacrulélők*, tehát a nem önellátó háztartásban élő családok közül került ki.

Főleg selyömcipót vásároltak ritka különlegességül a Városba „hazajövő” tanyaiak, akik abban az időben még igen csak rozskenyeret ettek. A hegyvidéki „láperesztő románok” első szegedi útja is hosszú időközön át idevezetett.

Itt szerezték be a prasztcsaládok is a kenyéret akkor, ha halottjuk volt és a torra készülődtek. Ugyanis régebben a háznál nem gyújtottak tüzet egészen addig, amíg a halottat el nem temették. A torban így aztán a piacon vásárolt *torkinyér*, *tortúrú* és bor került asztalra. Tanyai lakodalmakra is szívesen vásárolták itt az ünnepinek érzett tisztabúzakenyeret.

\*

A *kinyérsütés* a gazdasszonynak egyik legtisztesebb, kultikus odaadással végzett munkája, amelybe beletartozik a kenyérsütés egész folyamata a lisztszitálástól kezdve a kiszült kenyérnek a kemencéből való kivételéig és megmosdatásáig.

A kenyérsütésnek a régi parasztleletben való kivételes jelentőségét mutatja, hogy a benne való jártasságot a férjhez menendő lánytól a közösség szigorúan megkövetelte. Tréfás tápai szóbeszéd szerint csak a nagyfarú menyecske tud szép púpos kenyéret sütni. Férfiak is sütöttek régebben kenyéret, különösen, ha feleségük a Boldog-asszony ágyában feküdt.

Régi, de már tűnedezőfélben levő hagyomány szerint nem jó kenyéret sütni jeles napokon, ünnepeken, továbbá kedden és pénteken, a kettős ünnepre következő forgószerdán, búzavetés napján. Tilos azon a napon is, amikor az asszony palántát akar ültetni. Akkor is, amikor a női baj rajta van. A pénteken süttött kenyér keletlen marad. Aki nagycsütörtökön süt kenyéret, annak háza tájékát elkerüli az eső. Az alsótanyaiak szerint keresztjáró napokon, vagyis az áldozócsütörtököt megelőző három napon sem jó sütni, mert különben a penész egész éven át eszi a család kenyérét. Sövényházán haláleset, temetés után addig nem sütnék kenyéret, amíg ki nem mosnak.

<sup>14</sup> Subotity, J., Život doktora Jovana Subotitya. Autobiografija. Matica Srbska. Novisad 1901, 127. Fordítását Hegedűs Antalnak köszönjük.

Hamarosan meghal a családból valaki, ha álmunkban kenyeret sütünk. Ez a hiedelem nyilván még a halottak ősi ételkultuszával függ össze. Ahol nem nevelik föl a macskának minden kölykét, annál a háznál nem tudnak jó kenyeret sütni. E hiedelem okát már nem tudják megmagyarázni.

Hagyományörző öregasszonyok állandóan *körösztözik*, vagyis a kereszt jelével illetik a sütés minden mozzanatát: a kovászt, dagasztás előtt a kenyértésztát, bevetés előtt a sütőlapátot, a sütőlapáttal pedig a kemencében égő tüzet. Jámborabbak munka közben imádkozni is szoktak.

A kenyérsütés távolabbi előmunkálatához a kellő időkből való öröltetés mellett régebben hozzátartozott az élesztőkészítés is.

Az élesztő manapság boltban kapható. A gyevi hiedelem szerint a boltosnak nem szabad visszavennie a kimért, de többre sikerült élesztőből, mert különben nem kél meg a tészta. A tápaiak, gyeviék szerint nem sült szép magas kenyér, ha a gazdasszony élesztőjét meglopják. Ilyen esetben kilenc háztól kell kölcsönkérnie vagy visszalopnia. A kölcsönadott komlóból letörnek és visszatartanak egy darabot.

Régebben házilag készült a komló-, bor- és sörélesztő.

A *komlóélesztő* kevés vöröshagymával és árpával vagy korpával, Algyőn, Ószentivánban akácfavirággal is összefőzött komlóvirág, amelynek levét leszűrik. A hátramaradó részt gombóccá formálva a *komlószáritó*, *párszáritó* néven emlegetett kerek, méternyi átmérőjű, alacsony peremű, fűzfavesszőből font kason szárítják meg. A komlóélesztőt a tápai asszonyok régebben a rőzsekazalra felfuttatott komlóvirágból, nádbúgából, csöves paprikából, szentelt búzaszárból, sóból és korpából keverték, főzték. Munka közben kilencszer hintették meg szenteltvízzel. Emlegették *korpáélesztő*, *szömesélesztő* néven is.

Jellemző hiedelem, hogy aki komlót vagy szitát kölcsönad a háztól, annak nem kél meg a kenyeke. Ha a kérést mégsem tagadhatja meg, akkor egy szemet rögtön visszavesznek belőle és csak azután adják oda.

A kellően elkészült élesztőbe egyébként régebben szenteltvíz és búzaszentelőkor szentelt, apróra vágott búzaszál, olykor Szent György napja előtt szedett harmat is került. Ha valakit a nehézség tört, azaz epileptikus rohamai voltak, annak élesztőoldattal mosták meg a kezét, fejét. Ha elsédült, akkor is.

A *borélesztő*, más néven *borpár*, röviden *pár* főleg tanyán készül a forni kezdő must habjából, esetleg a *sőprő* néven emlegetett aljából. A tiszta habot búzakorpával gyúrák össze, az ő szavukkal: *főhajtik*. Amikor jól megkelt, kiszaggatják és a komlószáritón megszikkasztják. Olykor félzsákra való is készül belőle. A kamrában, ászokon van a helye. A borélesztő kalács sütésére kevéssé alkalmas. A különösen jólsikerült korpából lakodalmass házak kenyérsütéséhez régebben gyakran kértek kölcsön.

Élesztő gyanánt használatos volt régebben a tanyákon, de szükség esetén olykor még ma is a *morzsolka*, *morzsótka*, Algyőn *morzsóka*. Ez úgy készül, hogy dagasztáskor egy féltányér kovászt meghagynak, majd a kidagasztott kenyértésztából is félre tesznek egy darabot. A kettőt liszttel elkeverik, majd tarhonya módjára feldörgölik. A kemence vállán megszáritják, végül fehér vászon zacskóban elteszik. A morzsoltka készítésére különösen tavasz felé került sor, amikor a rendes borélesztő már fogytán volt. Ha a morzsoltka netalán megfagy és így erejét veszti, akkor rendes bolti élesztővel süt a tanyai gazdasszony kenyeret és a sütés alkalmával újabb morzsoltkáról gondoskodik.

\*

A házikenyér sütésének ősi helye a *parasztkemönce*, másként *banyakemönce*, *búboskemönce*. Olyan gyakorlott paraszti ezermester szokta sárból készíteni, aki kútásással, tapasztással is foglalkozik. Részletes leírása, jellemzése, fölfűtésének módja most nem tartozik ide.

A bekészített tüzelővel télen kétszer, nyáron egyszer szokás a kemencét *főfűteni*. A fűtést el kell találni. A gyevek szerint akkor jó, amikor szikrádzik a kemönce feneke, azaz szikrákat vet a pemetelés nyomán. Erre elsősorban a keserves tapasztalat tanítja meg a gazdasszonyt.

Ha sok a fűtés, akkor a kenyér *cigány lősz, lőég*. Ha kevés, akkor *zsöngés*, továbbá *copákos*, másként *szalonnás* lesz a kenyér. Akkor is ilyenné válik, ha a kenyértészta keletlen. A túlságosan megkelt tésztát viszont újra át kell dagasztani.

Ha a kenyér *nyúlós* volt, azaz sületlen maradt, és *mögnýulik*, *begyullad*, akkor a tápaiak szerint *rosszak okádtak bele* a kovászbá. Elhárítására a tápai asszonyok a múlt században pókhálót, macskaürüléket, elhagyott söprűkórót gyűjtöttek. Az egészet fazékba rakott venyigeparázsra rakták és ezzel füstölték meg a kamrát, teknőt, szitát, és egyéb használatos eszközöket. A gyevi asszony a kenyér begyulladás esetén három helyről kér úrnapi ágat. Ezt egy nagy üst vízben fölforralja, majd kilenc lében megmossa belőle a sütőteknőt, lapockát, szitát, keresztvesszőt. A levét mindannyiszor napnyugat felé önti el. Az így megmosott szerszámokat végül szentelt vízzel is meg-hintik.

A fűtéshez szükséges eszközök egyébként vagy házilag készülnek, vagy fafaragó cigánytól, esetleg talicskástól veszik. Ez utóbbi a hulladékokból készítette.

A *szénvonyó* a parázsnak a kemencéből való kihúzására szolgáló, hosszú nyelű kaparó, esetleg csak horgas végű bot. A *piszkafa*, tréfás nevén *szurkapiszka* hegyes végű rúd, amellyel a kemence tüzeit, parázsát igazgatják. Ha a végét a kovácsnál vasburokkal is beboríttatják, akkor *piszkavas* neve is hallható. A pletykás, kötözködő, minden lében kanál öregasszonyt *vén piszkafa* néven is emlegetik. A régi boszorkányhit szerint ugyanis az ilyen banyák piszkafán nyargaltak Szent Gellért hegyére.

„A valódi piszkafa azonban — írja elrévedezve Tömörkény<sup>15</sup> — más volt, annak említésére emlékek sora rajzik elő a gondolatokban. Mindössze egy rossz, öles rúd a piszkafa, annak is szenesre égve a vége, hát mit ér az? Semmit. Mégis az, hogy piszkafa volt a háznál, valami csöndes élethési rendet, valami régi szelid jólétet jelentett. Mert a piszkafa jelenléte föltételezte, hogy van a háznál a liszteszakban őrlés lehetősége, ...van egyfából faragott gyűrőteknő, ...van dagasztó menyecske... van otthon sült kenyér... nyilvánvaló, hogy a piszkafa hiánya egy darab régi életmód elpusztulását jelenti.”

Vegyük azonban tovább szemügyre a fűtés hagyományos szerszámaait is.

A *pemet*, *pemetőlő*, a gyevek nyelvén *pemetéző* a piszkafára erősített és *pemetrongy* néven külön is emlegetett zsákdarab, rongy, amely a kemencének a hamutól való kitisztítására szolgál. A műveletnek *pemetölés* a neve. Egyébként a *pemétrongy* becsmélő, becsületsértő szónak is számított régebben. Dugonics Andrásnál<sup>16</sup> olvassuk: *vissza Budára bomlott Uradhoz pemét-rongy!* Néha a piszkafa végére söprűt kötnek és ezzel takarítják ki a kemencét. Ez a *pemetsöprű*, más tápai nevén *katlansöprű*. A tápaiak annak a gyerekek a fenekét, aki alá szokott vizelni, ezzel az áttűzesedett pemet-söprűvel veregetik meg. Maga a kemencemosáshoz használatos *pemetvíz* öreg tápaiak szerint foganatos jószágorvosság. Ha ugyanis a tehén nem kérődzik, akkor a pemet-vízbe kockára darabolt vöröshagymát vetnek és a beteg tehénnel elfogyasztatják.

<sup>15</sup> Apró dolgok. SzN. 1912, 285. sz.

<sup>16</sup> Dugonics A., Etelka II, 240.



A *sütőlapát* a kenyér kemencébe vetésére szolgál. Sok hiedelem fűződik ehhez is. Ha jégeső esik, akkor Kálmány Lajos följegyzése<sup>17</sup> és a magunk adatai szerint is, a fejszét meg a sütőlapátot kell kivetni a szabadba. Így majd eláll. Öreg alsótanyai asszonyok égháború: villámlás, mennydörgés, vihar idején a konyhaajtóból, helyesebben a konyhaküszöbről szokták a földet a sütőlapáttal keresztezni. Szintén még Kálmány följegyzése szerint<sup>18</sup> az új tehen megrontása ellen az istállóküszöb elé szénvonót, piszkafát, sütőlapátot, söprút tesznek, magát a küszöböt pedig a gazdaasszony a maga kötőjével teríti le, és ezeken vezetik be a tehenet az istállóba. A vásárba hajtott jószág farát a kapuban sütőlapáttal ütogetik, hogy elkeljen. E hiedelmek eucharistikus inspirációja aligha kétséges.

A *dagasztóteknő*, másként *sütőteknő* egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő, amelyben még a századforduló körül is a kenyér dagasztása történt. A sütőteknőt a padkára tették és ruhaneművel rakták körül, hogy ne billegjen. Ez azért is hasznos volt, mert a kenyérnek való tésztát melegítette. Olykor a *székláb*, másként *dagasztóláb* nevezetű állványra helyezték. Régi tápai asszonyok úgy tartották, hogy nem tud kenyeret sütni, aki a sütőteknőjét kölcsönadta. Az új sütőteknőt valamikor meg szokták füstölni, hogy a gazdasszony majd jó kenyeret tudjon benne készíteni. A füstölés Alsótanyán úgy történt, hogy meggyújtott ingdarabra a teknőt ráborították. Ha a kenyér nem szépre sült, nem szépre sikerült, akkor öreg tápai asszonyok kilenc lében szokták a teknőt kimosni. Manapság a dagasztás hatalmas *pléhvájlingban* történik.

A kelni kezdő kenyértésztára kovászolás után a *sütőabrosz* került, amelyet a gyevi asszonyok már szitaláskor három sarokra fogva maguk elé kötnek és most ők is a tésztára terítik. A régi tápaiak ügyeltek arra, hogy a búza elvetése vagy a sütőabroszból, vagy a karácsonyi abroszból történjék. Gondjuk volt arra is, hogy az *aratóüng*, *aratógatyá* ugyanabból a háziszövésű vastag vászonból készüljön, amelyből a sütőabroszt is szabták. A beteg jószágra kiszomboriak régebben ezt szokták ráborítani.

A felszereléshez hozzátartozik még a *körösztvessző*, vagyis a dagasztóteknőre helyezett kereszt-, vagy létraalakú lécezet, amely arra való, hogy megakadályozza a teknőt borító sütőabrosznak a kenyértésztába ragadását. A kovász fölverésére fakanál vagy házilag faragott *lapocka* szolgál.

Megemlítendő még a *szusztora*, alakváltozataiban *szusztorka*, *sustora* is. Ez a kemencébe vetett kenyerek egyikébe dugott kóró vagy megszírozott ruhával körütekert fácska, amelyet bevetésnél meggyújtanak, hogy a fényénél majd meglássák, hogy a kenyér már megsült-e. Erre a célra szolgált Csaplár Benedek följegyzése szerint valamikor a *báb* is: az a megfaggyúzott nádszál, amelyet a bevetett kenyerek egyikébe szusztora gyanánt dugtak. A szusztorkát az utóbbi évtizedekben már gyertya helyettesíti.

\*

Az eszközök ismertetése után térjünk most vissza a liszthez. A lisztesládából, zsák-ból, falapáttal merigeti ki az asszony a lisztet a *szakajtó*, Tápén *szakajtókosár* néven ismert kerek, újabban olykor hosszúkás, fületlen kosárba. A szakajtót szalmából, régebben gyékényből is szokták fonni. Eszerint van *szalmaszakajtó* meg *gyékényszakajtó*. Minden szakajtó lisztnek megfelel egy-egy közönséges nagyságú kenyér. A szakajtóba szedett lisztet meleg helyre, rendszeren mindjárt a munka színhelyére viszik, szükség szerint már fél nappal előbb is, hogy kellően átmelegedjék.

<sup>17</sup> Szeged népe. I, 115.

<sup>18</sup> Uo. 114.

A szakajtó használatára a sütésnél már akkor is sor kerül, amikor a megdagasztott és kiszakajtott kenyértésztát beleteszik. Előbb azonban a *szakajtókendő*, *szakajtóruha* néven emlegetett tiszta szalvétával kibélelik, hogy a tészta ne ragadjon a szakajtó falához. A szakajtóruhának nagy a becsülete, más célra nem használják. A századfordulón még voltak olyan családok, amelyekben a saját háziszővésű szakajtóruhák nemzedékről nemzedékre öröklődtek. A többi ruhaneműtől elkülönítve, nagy becsben tartották őket. Az ószentiváni asszony cuppogni szokott, amikor kimossa.

\*

Mindezek elmondása, előzetes ismertetése után kövessük most már a kenyérsütés munkamenetét. Először is az élesztő áztatására kerül sor. A gazdasszony a kellően átmelegedett lisztet a szakajtóból a széklábon álló nagy padkára helyezett sütőteknőbe önti. Közben szitán még rendesen *átejt*, azaz könnyedén megszitálja, hogy esetleges szemét, idegen anyag ne maradjon benne. Kezét megmossa, kendővel jó szorosan leköti a haját, fehér kötőt köt maga elé. A szegedi viseleti hagyományban a fehér kötő a női tisztesség jelképe.

Az előkészület után a liszthalmaz közepén lyukat, fészket formál. Ez a *kovászoslás*, vagyis a langyos vízben áztatott, majd szitán átszűrt élesztő belekészítése a lisztbe. A földéaki asszony régebben szenteltvizet is hintett rá. Kovászoslás közben senkinek sem szabad beszélnie. A gazdasszony legjobban egyedül szereti ezt a munkáját végezni. Nagyon ellenére van, ha ilyenkor nem családbeli nyit be, mert általános hiedelem szerint megveri szemmel és a tészta nem kél majd meg kellően. A tápaiak szerint semmiképpen sem szabad mosdatlan szemmel ránézni. Ha ez mégis előfordul, egy kis bögre vízből kilencszer kell a szemet megmosni, majd pedig a vizet a kovászra önteni. A belépőnek semmiképpen sem szabad köszönnie. Ha ilyenkor tartaná a szemveréstől, akkor a kovász megújítására kerül sor. Mesélik, hogy a bűbájosok annak az asszonynak, akire haragszanak, *mőgrázik* a kovaszát, hogy a kenyérsütés ne sikerüljön.

A fészekbe most az asszony tehát beletölti az ázott és most még *kovásztévő szitán* is átdörgölt élesztőt. Az élesztős edényt langyos vízzel kiöblíti. Minden kenyérre egy jó liter vizet lehet számítani. Most az élesztő levét a lapocka, teljesebb alkalmi nevén *kovásztévő lapocka*, Tápén *kovászverő*, esetleg fakanál, azaz *kovásztévő kalány* segítségével összekavarja a liszttel. Olykor *anyakovász*, *anyatészta*, gyeviessen *élesztőtészta* is kerül bele. A készülő tésztába feloldott só is tesznek. Minden kenyérre félmaroknyit számítanak.

A kovászoslás legtöbbször este történik. Elvégzése után az asszony a tésztára ráteszi a keresztvesszőt, erre meg a sütőabroszt. Erre viszont párnát, paplant, régebben subát is, hogy a kenyér keléséhez meglegyen a kellő melegség. A régi tápai asszonyok valamikor rontás ellen legfőleg még szennyes gyatyát, pendelyt is vetettek rá. Hogy a kenyér szebben keljen, az ószentiváni asszony tükröt, gatyát tesz, illetőleg tett rá.

A *dagasztás* munkájához hajnalban kell fölkelni. Régebben bizony megtörtént, hogy a sokat dolgozó, elfáradt parasztasszony ne aludjék el, és a dagasztáshoz kellő időben fölbredjen, úgy segített magán, hogy télen vánkos nélkül, fejét a kenyérkosár tetejére hajtva, a szoba padjára, nyáridőben pedig a csupasz, legfőlegb a kötőjével leterített konyhaküszöbre hajtotta a fejét. A szokatlan helyzet következtében nem tudván rendesen pihenni, mélyebben nem alhatott el, és így munkáját a kellő időben el is végezte.

A megkelt kenyértészta gondos kidagasztása igen fárasztó munka. Ugyancsak megizzad bele az asszony. Ezért mondogatják, hogy a kenyeret addig kell dagasztani,

*még az ereszet alja nem csöpög, gyeviesen még a nagygerenda nem izzad, vagyis amíg meg nem izzad a bekötött fejű asszony homloka. Ehhez azt is vegyük hozzá, hogy a régi tanyai nagygazda felesége olykor 40—50 kg lisztből süttött kenyeret egyszerre: egy vetet kenyér általában négy kenyér egyidejű sütését jelenti.*

Dagasztásnál is ugyanazok a tilalmak és félelmek éltek, mint a kovászolásnál. Hajdanában Algyőn szárított akácvirágot is dagasztottak bele, mert úgy vélték, hogy a kenyér ettől még szebb lesz. Ha a kenyeret nem dagasztották ki kellőre, Alsótanyán így tréfálkoznak a gazdasszonnyal: *számár vót a vízhordó, szűnyog vót a dagasztó.* Ez a mondás egyébként a *tücsöklakodalom* néven ismert, régi tréfás versezetből való töredék.

A *szakajtás, kenyérszakajtás* a kenyértésztának a szakajtóruhával bélelt szakajtókosárba való adagolása.

Most következik sietős munkával a kenyér bevetése a megfelelő hőfokra ízzott és kitakarított kemencében. Az asszony a szakajtóból ráönti a kenyértésztát a sütőlapátra, amelyre előbb keresztet vet. A szájával cuppog, csettint a nyelvével és a karját többször magasba lendíti, hogy a kenyér majd szép magas legyen. Tanyai, tordai asszony bevetés közben ezt szokta mondani: *sülj áldott, pirulj áldott!* Cuppantani kell a kiszomboriak szerint is, a bevetés végeztével pedig ezt mondani: *szentők szaporítsatok, angyalok domborítsatok!*<sup>19</sup>

Megemlítjük, hogy az előte szigetelésére a *dugatóruha* nevezetű, összecsavart, hosszúkás ruha szolgál, amelyet az előte széléhez és a kemence nyílásához illesztenek. Végül a sütőlapáttal keresztet vetnek rá. A süléshez kétórányi idő szükséges.

\*

Kenyérsütés alkalmával közvetlenül bevetés előtt készül néhány, kenyértésztából készült kedvelt eledel.

A *lángos*, tápai ajkakon *lángas*, manapság legtöbbször forró zsírban süttött lapos kenyértésztá, amelyet olykor nyers fokhagymával is meg szoktak dörzsölni. Régi eredetibb fajtája a *fenéken sült lángos*, amelyet a hűlő kemence alján, *láng előtt*, vagyis a kemence szájánál sütnék. Utána hideg szalonnával dörögölik, kenik mindkét oldalát. A zsírrá vált szalonnaréteg természetesen átforrósodik. Régebben vajjal is dörögölték. Lángossal való méltatlan bánásmód következményeivel magyarázza egy szőregi, több változatban is élő monda a búzakalász rövidségét. A mondat más helyen mutatjuk be. A felsőtanyaiak szerint lángost nem szabad kutyának adni.

A *hajtogatott* ujjnyi vastagságú, szétlapított kenyértésztá, amelyet fagyos zsírral bekennek, sőt olykor tejföllel, Padén birkatúróval is. Megborsozzák, összehajtogatják, majd kockába vágva és tepsibe téve a kenyér mellett a kemencében megsütik.

A *sovány*, tanyaiak ajakán *sovánka*, Algyőn *soványbodag*, Csanádapácán *sós-bodag* mintegy 2—3 cm vastagra ellapított, kerekre nyújtott kenyértésztá, amelyet felülről bevagdossnak, *mögirdolnak*, majd tojássárgájával bekennek, köménymaggal megszórják, megsóznak. Végül a kemence fenekén megsütik. Egyik régi, nagyböjtben fogyasztott keletlen, Tápén *sóssovány* néven emlegetett fajtája úgy készül, hogy lisztet sósvízben eldörögölnek, majd kerekre nyújtanak. A kerek tepsit is liszttel szórják meg, majd a tésztát belerakják. Esetleg csak a kemence fenekén sül meg. Ezt is megirdolják, tojást ütnek rá — ezt azonban ilyenkor kézzel kenik szét, okát nem tudják — végül sóval, köménymaggal meghintik.

A *vakarcs* a teknőből összekapart tésztamaradványból a kemence fenekén süttött pogácsaféle.

<sup>19</sup> Kiss Mária Hortenzia 143.

Tanyán a gyerekeknek külön szokott sülni a zsömle nagyságú *kiscipó*, Lelén pedig a *kisgalamb*, azaz galamb alakú sütemény. Erről más összefüggésben még megemlékezünk. Itt említjük meg, hogy Lelén a nehezen beszélő gyerekek fején frissen sült cipót szoktak széttörni.

Régebben minden kenyérsütésnél külön *kúdúscipó* is sült, amely eredetileg nyilvánvalóan a család elhalt tagjait illette. Ez a felajánlás szent kötelességnek számított. Megszegésének bűnös következményeit jellemzően mutatja be egy Kálmánytól följegyzett, egyébként közismert jázovai monda:<sup>20</sup>

Amikor Krisztus Urunk kúdúsruhában lénni járt a földön, egy asszony könyeret sütött, egy cipót is szakajtott a kúdús számára. A cipó nagyobbra nyólt, mint a könyér. Mőgparancsolta a fiacskájának: fiam, én elbújok. Ha majd idegyün a kúdús, azt mondd neki, hogy édosanyám nincs idehaza. Nagy vastag télikendő volt a nyakán. A sütőteknyő alá bújt, a sütőlapátra hasalt rá. Hát amikor oda-mönt az Úristen a házhon, a kiscgyerők elébe: nincs itthon édosanyám, elmöhet Isten hírvél, nem adhatunk sémmit sē. Jól van fiam, ha nincsen itthun — aszonta Krisztus Urunk — jobban tudom én mint tē. Maradjon a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasa alatt, a kendő mög a nyakán. Teknyősbéka lött belüle. Mőg is látszik most a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasán, a vastagkendő a nyakán.



A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatja. Ettől a héja szép piros lesz, mint Alsótanyán mondják: *rúzsásra nyílik*. A *kinyérmosdató víz* öregebbek előtt olykor még manapság is foganatos szer hírében áll. A szegedi tájon általános, hogy kiscgyerekkel itatják, aki nehezen kezd beszélni. Felnőttek azért szokták inni, hogy ne féljenek az égzengéstől. A parázsljukba vagy csirkék vályújába is öntik. Tápén szemborogatásra használják, de lábfájásról is jónak tartják. Itatják ijedségről is. Tűzvész megelőzésére a háztetőre öntik. Hasonlóképpen Földeákon is. A kiszomboriak az eladólányt hintik meg vele, miközben ezt mondják: *kapós lögyél, kapós lögyél!*<sup>21</sup> Az olykor meg is mosdik benne, hogy szép legyen.

A kisült kenyeret tápai öregasszonyok először a földre rakják. Alája deszkát, zsákot tesznek, régebben még azt sem. Okát nem tudják. Ahol több kenyér sül, ott a kamrában a *kinyérpóc*, *kinyerespóc* néven emlegetett polcra, hombárra, tele zsákokra rakják. Amelyiket éppen fogyasztják, annak abroszba burkolva, a *kinyérkosár* a helye. Régi parasztházakban ez a kemence átellenében szokott, a szoba asztal körüli padjainak összeszőgellésénél lenni, ahova úgysem tudnak ülni, de nem is volt szabad oda-telepedni. Ez a sarok, helyi nevén *sentsarok*<sup>22</sup>, régebben a parasztház szakrális centruma volt. Úgy vélték, hogy a kenyér színében mintegy Krisztus is ott ül az asztalnál és ott él a család körében. A sokszor földelével ellátott, vesszőből font kenyérkosárban a századfordulón még búzaszentelőkor szentelt pár szál búzát is tartottak.

Szegény helyeken még századunk első évtizedeiben is sokszor csak egy-egy darab kenyér volt a reggeli, vacsora. Ez a *kinyerezés*. Ilyenkor keserű tréfával emlegették, hogy kétfélét ettek: *kinyeret*, *mőg a bélit*. A gyerekek is egy-egy darab kenyeret kaptak, ha megéheztek. Legföljebb sóval, paprikával hintette meg az édesanyjuk. Ez volt a *sóspaprikás kenyér*. Eperérés idején a tanyai gyerekek fára másztak és karaj kenyérüket eperrel fogyasztották el. Akárhányszor ez volt a vacsorájuk. Télen esetleg egy fűrt szőlő járt hozzá vagy egy darab sülttök. A sok kenyeret fogyasztó gyerekeknek *kinyérgunyhó*, *kinyérpusztító* a tréfás neve.

A mezei munkán vagy más szabadban tartózkodók, újabban kirándulók kedves étele a szabad tűz mellett pirított kenyér, helyi nevén *pirítós kenyér*, *pirított kenyér*,

<sup>20</sup> Kálmány II, 142.

<sup>21</sup> Kiss M. H. 143.

<sup>22</sup> Vö. Juhász MFME 1970/1. 164.

amelyre a nyáron sült szalonna zsíráját csöpögtetik rá, sőt fokhagymával is megdöröglik. Tömörkény hallomása szerint<sup>23</sup> a régi öregek úgy tartották, hogy csak a faszen paraszából szított, szabad tűzön pirított kenyér az igazi, éspedig sajátos, de kellemes füstíze miatt. Kovács János a fölkevert tojásban megforgatott és zsírban kisütött *bundáskinyér* fogyasztását is emlegeti.<sup>24</sup> Ezt azonban kiszorította a polgári konyha bundászsömlője. Tömörkénytől megörökitett régi polgári nevén *pofézli*.

A tápai asszony gyermeke számára *babózni*, *bábozni* szokta a héjas kenyérszeletet, vagyis úgy vágja falat nagyságú ízekre, darabokra, hogy azért ne essék szét. Így aztán a gyerek könnyen falatokra tudja szaggatni. Így cselekszik egyébként a melléje adott szalonnával, sajttal is.

A nagyon összeszáradt kenyeret takarékos tanyaiak vizesruhával jól meg szokták mosdatni és a kihűlőben levő kemencébe teszik. A kenyérhaj megvastagodott ugyan, de a béle egészen megpuhult. Ez a *kétszörsült kinyér*, gyomorfájósak, fogatlan öregek tápláléka.

\*

A finomabb lisztből, kelesztett tésztából készült *kalács* a szegedi parasztságnak hagyományos ünnepi süteménye. A szó első szegedi előfordulása Fraxinus Gáspár egyik levelében: 1554. *fonathos vaijas ees tykmonijas kalatz*.

A *kalácsliszt* tehát finomra őrölt búzaliszt. Fontosságára, szinte kultikus jellegére jellemző, hogy miután kint a homokon a kezdeti időkben bizony csak rozsbúzát lehetett termelni, tanyai népünk inkább elment pár hétre a Várost övező fekete-földekre, továbbá Bácskába, Bánátba aratni, főleg nyomtatni, hogy a részül nyert tiszta búzából biztosítani tudja az ünnepi kalácsot. Ha mód volt rá, a homoki birtokon is mindjárt iparkodott legalább annyi búzát termelni, amennyiből a család számára a hagyományos napokon kalács sültetett. Legrosszabb esetben a városi boltban vásárolt magának néhány zsák búzalisztet.

A tanyai gazdasszonynak valamikor sokfajta szitája volt, hogy a korpával összeőrült szélmalmi lisztből a *lisztlángot*, más néven *lánglisztet*, azaz a kalácslisztet el tudja különíteni.

A kalács sütéséhez lehetőleg friss föles tejről és friss tojásról gondoskodnak. Már régóta leginkább tyúktojás járja. A folyószabályozás előtt, a vízmadarak közül különösen kedvelt volt a *zöldfejű kácsa* (*Anas boschas*), továbbá a *dárévöcsök* (*Podiceps cristatus*) tojásával ízesített kalács. A *fakutya* (*Ardetta minuta*) és a *gencs* (*Ardetta cinerea*) tojását viszont csak a tájékozatlanabb asszonynép vette meg a pákásztól, aki kacsatojásnak hírlelte őket. A sütésre kész kalács tetejét, hogy szép fényes, piros legyen, tojássárgájával kenik meg.

Sütésnél mindig ott van kéznél a *tallsöprű* is. Egy köteg libatoll szolgál a kalács, kenyérsütésnél pedig a *sovány* tojással való megkenésére. Egy másik tollköteggel pedig a nyújtódeszkán, dagasztóteknőben szétszóródott lisztmaradványt szokták összesöpörni. Erre a célra különösen kedvelt volt a *gödénýtall*. Használatának nyilvánvaló a kultikus háttere. A középkor misztikus természetrajza, a *Physiologus* úgy tudja, hogy a gödény, másként pelikán a fiókáit önnön testével táplálja. Ezért lett azután belőle a szakrális folklórban Krisztus testének, az Oltáriszentségnek szimbóluma.

A kalács zsírozásához manapság leginkább a disznózsír járja. Öröme a gazdasszonynak, ha megtakarított tyúkszírt, kacsaszírt tehet a kalácstésztába. Régebben, még a századfordulón is a főzővaj volt igen kedvelt zsírozó. Ezt városi gazdasszonyok

<sup>23</sup> A füst meg a főzés. SzN. 1911, 109. sz.

<sup>24</sup> Kovács 202.

az őszi vásár idején vették tanyaiaktól, bánati német asszonyoktól, akik erre az időszakra sokat köpültek, összeszaporítottak. A múlt században a nagyobbíti időszakban még a napraforgóból, tökből préselt olajjal *olajoskalács* is sült.

A kalácsfélék közül nyilván legősibb a töltelék, édes ízesítő nélkül sült *üreskalács*, amely Krisztus-jelképként a legnagyobb ünnepeken: lakodalomban, húsvétkor, aratás végén Mindenszentek napján mint *lagzikalács*, *vőfélykalács*, *végzésekálács*, *kúduskálács* kerül a terített asztalra, és kultikus jellege világosan fölismerhető volt. Erről ezeknél az ünnepeknél, de főleg a lakodalomnál emlékezünk meg.

A *gudúc*, *gudúckalács* apró, briósra emlékeztető kalácsfajta, amely már csak régi-módi háztartásokban ismeretes, tudunkra Alsótanyán, Tápén, Tordán, Padén, Újkígyóson, Apácán, valamikor Alsóvároson is. Tápén *tuborék*, *kúdústuborék* néven is emlegetik. Mágikus rendeltetéséről, amely valamikor nyilván az egész szegedi szakrális tájra érvényes volt, a halottkultusznál szólnunk.

Biztos, hogy kultikus hagyományokat őriz és a téli napfordulathoz kapcsolódó primitív halottkultusz maradványa a *kispacsirta* néven emlegetett, madár alakú üres fonottkalács, amelyet Tápén, tanyán a disznótor napján sütnék a gyerekek számára. Alsótanyai neve *kisgalamb*, *pipicske*. Tápén bors, itt meg szőlőmag a szeme.

A *fontoskalács*, szőregi néven *büboskalács*, két ágból karikába font kisebb-nagyobb méretű kalácsfajta. Egy tepsiben 6—8 is megsül belőle.

A *perec* egyágú, esetleg kétágúra font kerek kalácsfajta. Egyébként a fontost is sokszor kerekre formálják. Kultikus jelentőségére már nem emlékeznek, de az alakhoz ragaszkodnak. Elvértve akad egyenes fonatos is, amelyet a tepsibe hosszában illesztnek bele.

Említhető még az egyágú *essős kalács*, amely S-alakú, mintegy 15—20 cm hosszúságú.

Kalácskészítésként készült még a *karakoré*, ritkább alakjában *kerekoré* is. Hosszú ágra nyújtják ki, majd kerek tepsibe csigavonalban rakják bele. Tetejét mézzel szokták bőségesen megkenni.

Az üreskalácsnak a töltött kalácstól, cukrászsüteményektől való megkülönböztetésül *nagykalács*, *magyarkalács*, *parasztkalács* jellegzetes neve is hallható, ami ősisége mellett tanúskodik. Vegyük ehhez hozzá, hogy a töltelékkel készült kalácsfajtának formája, készítési módja szerint *vegni*, *kifli* a német eredetű neve. Kovács János szerint a múlt század végén ismeretes volt a diós- és mákos *vucli*<sup>25</sup>, amely szintén kelesztett tésztából sült. Szabatosabb jellemzésével adós maradt. Szinte biztosra vehető, hogy ez utóbbiak a szegedi, és általában a magyar parasztkonyhán kései jövevények, talán a bécsi polgári ételkultúra XVIII. században kezdődő kisugárzásai, amelyeket Szegeden elsősorban a céhes iparosság terjesztett el. A mi ősi töltelékes süteményünk a *rétes* és *bélős* volt.

Tölteléke szerint egyébként van *almás*-, *diós*-, *lëkváros*-, *mákos*-, *túrúskalács*, illetőleg *vegni*. Valamennyi úgy készül, hogy a kalácskészítőt a tepszi méreteinek megfelelően, kellő vékonyságúra elnyújtják, az előre elkészített töltelékkel megborítják, majd hengeresre összehajtogatják, és a tetejét tojással megkenik.

A kifli készítésénél az elnyújtott kalácskészítőt 10—15 cm hosszúságú kockákba szabdalják, közéjükre tölteléket tesznek, és az egyik szögletet ráhajtják a szemben levő sarokra. Természetesen a kiflik tetejét is megkenik tojássárgájával, mielőtt betennék a sütőbe.

A *guba* böjtös eledel. Voltaképpen kenyér-, illetőleg kalácskészítésként készül, de ennek zsírt, tejet, tejfölt nem tesznek közéje, olykor azonban krumplipürét kever-

<sup>25</sup> Kovács 199.

nek és mákot szórnak bele. Amikor megkél, vékony, 2—3 cm vastagságú ágakra nyújtják ki, majd az egyes ágakat mintegy 2 ujjnyi, diónagyságú darabokra vagdalják. A darabokat vízben megforgatják és egymástól kellő távolságban szintén lisztel meg-hintett tepsibe rakják, hogy ne süljenek össze. Ha a guba kisült, akkor csíkmákszűrőbe rakják, forró vízzel leöntik, fődővel leborítják, alatta kissé megpuhul. Közben cukrozott zsömlemorzsát, szegény helyeken kenyérmorzsát forgatnak olajba. Ezzel öntik le a gubát és már ehetik is. Alsótanyán a múlt században még sós tejben is élték.

Előfordul az is, hogy a guba pékkifliből készül. Annyi kiflit vásárolnak, amennyi a családnak elég lesz. Darabokra vágják és puhulás végett a csíkmákszűrőben leforrázzák. További készítése egyezik a gubáéval.

Kovács János örökölte meg a *mézesguba*<sup>26</sup> emlékezetét is, bár a tanyákon még készítik. A leforrázott gubát olajos kenyérmorzsával hintik meg, majd mézzel öntik le. Leginkább nagyhéten és karácsony böjtjén kerül asztalra.

A guba belekerült a szegedi szőláshagyományba is. A fiatal házasságokat így intik a házasság megpróbáltatásaira, egyúttal a házastársi hűségre, állhatatosságra: *majd mögtudjátok, ha kilenc nagypéntöki gubát mögösztok!*

\*

A *lepény*, *túrúslepény* régi szájíze szerint ítéző parasztságunknak alighanem legkedveltebb ünnepi süteménye. Alja — mint ismeretes — köttetészta, tetejét pedig sóval, borssal, kaporral, tojással ízesített, tejföllel elkevert túróval borítják meg. Paraszti módon készített lepénybe cukrot nem tesznek. Szegényebb helyeken túró helyett krumplipürével is ízesítik. Ennek *krumplimellény* a neve.

A lepény egyik régi, egyébként ismeretlen helyi fajtájának Csaplár Benedek szerint *lintes-lantos lepény* volt a neve. Aratás végén sül az *aratólepény*, *végzéslepény*, *végzőlepény*.

A lepény a szegedi szőláskincsbe is belekerült. Ha egyszeri próba is elég valamiből és ne kísérletezzünk tovább, arra már Dugonics szerint is ezt szokták mondani: *egy sütetből ölég egy lepény is*.<sup>27</sup> Legényekre faragott tréfás rímjáték: *nem legényök, hanem lepényök*. Akik várakozásaikban csalódnak, azok már Dugonics szerint *lepényt kerestek, lókukóra találtak*.<sup>28</sup>

A lepényt *fecskefarokra* szokás enni.

„Az megint tudomány — írja Tömörkény<sup>29</sup> — a lepényt fecskefarokra enni, hogy minden harapás után egy félsziget forma álljon ki belőle, kínálva magát újabb falat gyanánt.”

Ehhez kapcsolódó tréfás, a dolgok rendjére és módjára célzó szólás: *sora van, mint a lepényövéshöz*. Amihez éppen nem kell nagy jártasság: *tudomány köll hozzá, mint a lepényövéshöz*. Aki folyton beszél, nem áll be a szája, annak *mindég jár a lepénylesője*.

A lepényt a kaláccsal egyetemben a gazdasszony valamikor még szombat délután kisütötte a kemencében. A meleg lepény evéséhez mindjárt a kivétel után hozzá is látott a család, apraja-nagyja. A rombusz alakúra vagdalt lepény régebben valóságos hozzátartozott az ünnep, a hétvégi megpihenés, a családi együttlét hangulatához.

A lepény régi kedveltségét az is mutatja, hogy a múlt század derekán a városháza melletti hajdani lacikonyhán, szegedi vásárokon a *lepénysütögető kufák* is árulták a frissen sült lepényt, ami szűköss forrásaink szerint igen kapós volt.

\*

<sup>26</sup> Kovács 204.

<sup>27</sup> Példabeszédek II, 231.

<sup>28</sup> Etelka II, 74.

<sup>29</sup> Jegenyék alatt. 18.

Kelesztett tésztából forró zsírban sült a kerekre, csigaszerűre, olykor egyszerűen csak hosszúkásra formázott *fánk*, régies nevén *pampuska*. Az alakításhoz sokszor sor kerül a *fánk szaggató* 'bádogból készült eszköz' használatára is. Alakja szerint a polgári háztartásban sült a hosszúkás *dorongfánk*, a császárszömlére emlékeztető *rúzsafánk*, továbbá a hengerszerű eszközökből zsírba tolt *kitolófánk*. Mondják, ha valamikor a lányos háznál ilyenekkel kínálták meg a látogatóba érkező legényt, az bizony oda nem ment többé. A *cimőtfánk* fahéjjal van ízesítve. Miután a fánkot leginkább farsangon, húshagyókor sütik, *farsangi fánk* neve is hallható, de ennek sajátossága a máskor sült fánkhoz képest nincs. Érzik, hogy a bőséget jelképezi, ezért eszik. Jobbmódú helyeken valamikor arany pénzt is sütöttek bele. Sütésére olykor disznótorban is sor került.

Nyilván a bécsi konyha hatására honosodott meg a mazsolával teleszórt, finom fölvert kalács tésztából készített *kuglóf*, amely a *kuglófsütő* néven ismert, sajátos alakú cserép, újabban bádog edényben sült meg. Ez már föltételezi a takaréktűzhelynek a parasztság körében való elterjedését is. A kuglófot gerezderekre vágva eszik.

### Tészta, tarhonya

Keletlen búzalisztból készül a tészta, laska, tarhonya és több ünnepi sütemény.

A tészták főzésük, részben készítésük szerint kétfélék: *levestészta* és *száraztészta*. Az előbbi vagy frissen készül, vagy pedig előre, néha több hónapra is megcsinálják. A lisztet tojással összegyúrók. Régebben különösen kedvelték a vízimadarak tojását. Ma is a kacsatojással, meg a két Boldogasszony közti tyúktojással lehet régi-módi gazdasszonyok szerint igazán jó tésztát gyúrni. A jól összegyúrt ökölnyi masszát nyújtódeszkán a *nyújtogató* segítségével kinyújtják. A kinyújtott tésztának *levél* a neve. Ezt több formára vágják el.

Az ünnepi, lakodalmi levesekbe régebben a *lúdgeő*, tanyaiasan *lúdgege* néven emlegett csiga, vagy *hajdúgomb* került.

A lúdgeő készítése *lúdgeőcsináló*, *lúdgeőborda* segítségével történik. Ez mintegy 5×10 cm terjedelmű, nádból készült rácsocska, amelyen az előzőleg mintegy 3×3 cm nagyságúra elvágott tésztát sodorják. A hajdúgomb olyan nagyobb csipetkeztetés, amelyet még a reszelő hátán is kicifráznak. Ma már alig élük, mert készítése elég hosszadalmas. Kedvelt fajta a metélt is, amelynek itt *hosszútészta*, *csík* a neve. Az apró kockákra vágott levestészta a *pacaltészta*, *kockástészta*, Padén *siflítészta*, a csőregevágóval vagdalt pedig a *csőregetészta*.

A frissen készített és azonnal elfogyasztott tarhonyának *morzsolka*, a reszelőn sodrott, morzsaszerű levestésztának pedig *reszeltészta* a neve.

A levestészta különleges, drágaságánál és aprólékos készítésénél fogva mind ritkább fajtája a barátfülre emlékeztető *táskatészta*, amelyből a *táskaleves*, továbbá a töltelékkel ízesített *morzsástáska*-, *túrústáska*- és *tüdőtáskaleves* készül.

A *tésztaleves* legkedveltebb hétköznapi fajtája a *suhantékos tésztaleves*, *suhantott tésztaleves*. Kevés apróra vágott krumplit is főznek bele. A *suhanték*, *suttyanték* tápai alakjában *sohanték*, más tápai szóval *pörgölék* vékony, ritka, *vígáj*os, *vígáj* rántás. A húsevesekbe is rendszeren tésztafélélt főznek bele. Legtöbbször krumpli, borsó-, káralábé-, paradicsomlevesbe is tesznek tésztát.

Sóval, vízzel, tehát tojás nélkül vékonyra nyújtott levéltésztából készül a zsidók maceszára emlékeztető *laska*. Bőjtös eledel. Minden családtagra két levelet szoktak számítani. Régebben a fölfűtött és kipemetelt kemence fenekén sütötték, közvetlenül a szájánál. Vigyázni kellett arra, hogy a kemencében el ne szálljon. Ha jól átsült,



kiszedték, abroszba fogva kézzel apró darabokra tördelték, majd olajban forgatott és megcukrozott zsömlemorzsával elkeverve ették. Kemence híján napjainkban egyes hagyományörző családokban a laskasütés a takaréktűzhely tisztára dörgölt főzőlapján történik.

Némely családoknál régebben *laskaleves* is főtt. A kinyújtott leveleket rétes módjára felgurították és darabokra vágva befőzték. Paprikás suhantékkal rántottak rá és borsot szórtak, zöldséget aprítottak bele.

Akárhányszor megtörténik a Városban, hogy zsidó családok a húsvétjukra sült finom macesszal, pászkával keresztény ismerőseiket is megtisztelik.

\*

A köznapi parasztebéd kedvelt második fogása a *száraztészta*, amely hetenként kétszer is, főleg kedden és pénteken asztalra kerül.

„Hát a száraztészta? — írja a főzésről, ételekről elmélkedve Tömörkény.<sup>30</sup> — Az már csak nem száraz semmi módon sem, annak nem hiányzik semmije, mert el van kászolitva tejföllel, megbolondítva zsírral, hogy szinte csicseg tőle, meg van koronázva szalonnából frissen sütött töpörtővel, aminek az igazi külön neve *kurcina*, és hathatós omlóssága attól származik, hogy tejben sütik ki. Ettől feketésre barnul ugyan, de nincsen az a cukrászdabeli szaloncukor, amelyik vele olvadékonyságban vetekedni bírna, és mindezen koronázás mellé még a száraztésztára a frissen készült tehéntúró következik: mi a hiányossága hát ennek az ételnek, hogy mégis ama megvető száraztészta nevet viseli?

Csak hogy nem így van ám a dolog... Az igazi régi száraztészta csakugyan száraz. Az ugyan totjást nem látott, sem zsírt, hanem csak sósvízben megfőzik, aztán készen van. Ez a szegényes paraszti étel az igazi száraztészta: ételnek étel ugyan, de nem soknak hívják. Hiányzik belőle minden, ami jóvá tenné.”

A *tésztalüsz*t vagy finom, de nem elsőrendű búzaliszt, vagy pedig — leginkább a tanyán — *rozsláng*.

A gazdasszony a levelet frissen gyúrja és a célnak megfelelően vagy késsel vagdalja föl, ez a *csikmák*, vagy pedig szaggatja. Forró vízbe veti bele és főzi. Kellő időben leveszi a tűzről és a *csikmákszűrő*, tanyaiasan *csíkszűrő* néven emlegetett lyukacsos cserép, újabban bádoggal átszűri. A lé vagy a csávasba, azaz a disznó moslékos dézsájába kerül, vagy pedig a *hajmásleves* levélül használják fel. Az ilyen üres levesnek tápai neve *szűrle* (< szűrt lé), *tólé*. Ezután az átszűrt tésztát forró vajra, újabban zsírra öntik, elkeverik, majd meghintik azzal az ízesítővel, amivel éppen akarják. Így aztán van *diós*, *mákos*, *grízös*, *krumplis*, *lökváros*, másként *lucskos*, tréfásan *susztértészta*, továbbá *reszeltes*, másként *sajtos*, *túrús tészta*. Inkább tanyán készül a *gömölyés*, azaz csorgatott juhsajttal ízesített tészta, továbbá szegényebb helyeken a zsírban pirított kenyérmorzsával kevert *kinyérmorzsás*, továbbá lereszelt, megcukrozott szentjánoskenyérrel megszórt, Tápén még olajjal is meglocsolts *szentkinyeres*, *szentjánoskinyeres tészta*, a füstöltkolbász- és szalonnadarabokra vetett *kóbaszos tészta*. A *húsos tészta* régebben polgári háztartások ismert hétfői második fogása volt. A vasárnapról megmaradt disznópecsenyét apróra vágják, majd majoranna, bors, tejföl hozzáadásával, továbbá frissen kifőtt tésztával forró zsírra vetették.

A túróval, apróra vágott friss töpörtővel ízesített, forró tejföllel leöntött szaggatott tésztának *túrús tészta*, *túrús szaggatott*, *túrús csusza*, egyszerűen *csusza* a neve. Tömörkény a bőséges tejfölben úszónak *szotyogtatott csusza* nevét is hallotta.

A csusza egyike a vendéglői étlapokra is rákerült szegedi ételkülönlegességeknek. Paprikáshal, polgári nevén *halászlé* után szokás fogyasztani.

<sup>30</sup> Főzzünk megint egy kicsit. SZN. 1912, 66. sz.

Gárdonyi Géza szegedi újságíró korában vőfélyes nagyotmondással, tréfás meghatottsággal így magasztalja a csuszát<sup>31</sup>: „Amicsoda ételek készülnek a nádfödeles házakban, cárok és szultánok, császárok és királyok egy hétig nyálnak utána a szájukat, s ha Brillat-Savarinnek valaki egy tál túrós csuszát küldhetne kóstolóba föl a mennyországba, az térdre borulva könyörögne ott fenn az Úr előtt, hogy lejöhessen a mennyből és újra írhasa az evés művészetének evangéliumát.

Van-e szív, amely vacsora-harangszó előtt meg nem dobban erre a szóra: töpörtös túrós csusza! Van-e költői toll, amelynek erejét fölül nem múlja ez a még nem dicsőíthetett magasztos valami: túrós csusza!

Micsoda kietlen nyomor a koronás fejedelmek és Lukullusok hétszer hetvenhét bográcsos konyhája, ahol ez az étel nem készül! ... Ezsau! Ezsau! Te kitűnő étvágyú ősapa! Ha elsőszülötti jogodat egy tál lencséért adtad el, mit adtál volna Te egy tál túrós csuszáért? Oh, bizonyára eladtad volna a magyar embernek az egész földtekét, el a csillagos égboltozattal együtt...

A száraztészta egyik jelesebb, főleg pénteken készített fajtája a *barátfüle*: lekvár-ral, túróval, szegényebb helyeken krumplipürével töltött táskaszerű tészta, derelye. Ha túró kerül bele, akkor kaporral ízesítik, majd tálalásnál reszelt sajttal szórják meg. Pepecseléssel járó, nem olcsó tésztafajta. Innen a túlságosan sokba kerülő dolgot jellemző szegedi szólás: *annyiba van neki, mint Kanflinak a barátfüle*. A mondás személyi hátterét nem ismerjük.

A *gombóc* — mint máshol is — gömb alakú, töltelékes főtt tészta. Legigénytelenebb, szegényes fajtája a *korpagombóc*, amely a szűk esztendőben (1863) sokszor került asztalra. Szintén szegény emberek eledele a Tömörkénytől is említett *kinyeres gombóc*, amelyet kenyérmorzzával szoktak tölteni.

A *galuska*, polgári nevén *nokedli*, kisebb a gombócnál. Készül levesnek, de száraztésztának is. Ha a kanállal fölvert tésztából kiszaggatott galuskát levesbe főzik bele, ez a *kalánvert galuska*, Tápén *habargaluska*. Tejföllel, reszelttel ízesítve *tétfölös galuska*, túróval és reszelttel *túrús galuska*, tojást ráhabarva *tojásos galuska*, piritott grízzel megszórva *grízös galuska*, vajjaljával készítve *vajaljás galuska*.

A *csipőtt*, *csipőtte* ujjal szaggatott gyúrt tészta. Levesbe is teszik. Száraztészta-ként forró, vöröshagymás zsírra vetik. Galamb- és csirkepaprikást nokedli helyett szívesen főznek vele.

\*

A *tarhonya* egyik legjellegzetesebb szegedi ételfajta, amely bizonyíthatóan a szegedi nagy tájról terjedt el az országban.

A szó eredetét Gombocz Zoltán fejtette meg. Megállapította, hogy perzsa eredetű és hódoltsági török közvetítéssel jutott el hazánkba, elsősorban Alföldünk déli részére, főleg Szeged vidékére. Majdnem bizonyos, hogy a szó közvetlen török átvétel. A délszláv közvetítés valószínűtlen. A *tarhana* néven emlegetett török tésztafélélt szegedi őseink nyilvánvalóan a bevándorolt törököktől vették át.

A szó első szegedi magyarázója Nátly József: *Tarhonya. Morzsolt száraz tészta, mely esztendőről-esztendőre áll, kivált, ha tojással készítették és száraz helyen tartatik, nem pedig savanyú tejjel készített étel*.<sup>32</sup> Czuczor-Fogarassy nagy szótára Csaplár Benedek szegedi tájszó-gyűjtéséből, nyilván az alsóvárosi Debreczeni János meghatározása nyomán még részletesebben írja le: „*tojással vagy anélkül is készített, s meg reszelt vagy apróra vagdalt vagy morzsolt tészta, melyet megszáritva, sokáig eltartanak, s leginkább gazdasági tanyákba hordják, minthogy itt nem mindenkor van idő és alkalom friss tésztát készíteni. Hamarjában megfőzik, s levesben vagy tejjel, zsírral, paprikás hússal, stb. szokták enni, ezért különösen a pusztai és tanyai lakosok eledele.*”

<sup>31</sup> Gárdonyi G., A parasztkonyha. SzN. 1895, 132. sz.

<sup>32</sup> Nátly J., Némelly vélekedések.

Csakugyan, a tarhonya szegedi népszerűségének legfőbb oka, hogy sokáig, akár évekig is eláll, gyorsan készíthető, és nagyon tápláló. Otthon a családban is sűrűn főzik. Főleg azonban azoknak a férfiaknak tesz nagy szolgálatot, akik huzamosabb ideig kiszakadnak otthoni körükből és így kénytelenek munkahelyükön főtt ételt is készíteni. Ilyenek a pásztorok, csőszök, halászok, kubikosok, régi aratórészesek.

A tarhonyát — mint Csefkó Gyula is fejtegeti<sup>33</sup> — vízben, tejben, vagy levesben szokták főzni, azonkívül pörkölni. Főzés közben a tarhonyaszem sok vizet szív magába. Nagyon megdagad, szaporít, a fazék megtelik vele. Alaposan megtréfálja azt, aki először főz tarhonyát. Innen a szóláshasonlat, amelyet már Dugonics is megörökített: *szapora, mint a tarhonya*<sup>34</sup>. A frissen főtt vagy pörkölt tarhonya sokáig tartja melegét, akár a köleskása. Ezért hallhatta Dugonics: *meleg, mint a tarhonya*.<sup>35</sup> Aki nem ismeri a tarhonyának ezt a természetét, könnyen megjárhatja vele, mert a fúvatlan tarhonya összeégeti a száját. Erről ismét Dugonics szól: *nehéz meleg tarhonyát fúvatlan elkölteni*. A tanyaiakat bőséges tarhonyafogyasztásuk miatt tréfásan *tarhonyáshasú* jelzővel is szokták illetni.<sup>36</sup> A nagyehetőknek Tömörkény a *tarhonyásbélű* nevét is hallotta. A halasi földre kirajzott tanyai népünket a bennszülöttek a *szögedi tarhonyás* csúfnévvel ugratják, ami egyébként szintén a tarhonya törzsökös szegedi jellege mellett tanúskodik.

A tarhonya szegedi különlegességnek számít. Kedvelt étele a szegedi polgári konyhának is, amelynek számára *tarhonyásasszony* néven emlegetett szegénysorsú asszony alkalmi foglalkozásként szokta az évrevalót elkészíteni. Egyik-másik ilyen asszonynak elismert „szakmai” híre van.

Már a múlt század hetvenes éveiben voltak olyan helybeli terménykereskedők, akik tarhonyakészítéssel is foglalkoztak. Számos asszony állandóan dolgozott a *tarhonyagyár* néven is emlegetett ipari üzemben.<sup>37</sup> A tarhonyának a távolabbi vidékeken, polgári világban való népszerűsítésére utazót is tartottak. A század elejéről Kardos Jakab és Márer Ármin, később Gárgyán Imre üzemére emlékezünk. Napjainkban Szegeden a hagyományok ellenére nincs tarhonyaüzem.

A tarhonyát régebben lehetőleg finom új lisztből, Tápén valamikor korpalisztből is, *két Boldogasszony közt* tojt tojással készítették. Alkalmi neve *tarhonyaliszt*. Manapság általában a nyári időszakban csinálják. Egész esztendőben elégnek kell lennie, annyit készítenek. Minden kg liszthez 3—5 tojást számítanak. A tojás biztosítja a tarhonya szaporaságát. Megakadályozza, hogy *mászkos* legyen, azaz, hogy összeragadjon. Természetesen a színe, íze is különbbé válik, ha nem sajnálnak több tojást beletenni a szegényes 1—2 darabnál.

A tarhonyakészítéshez szükséges a *tarhonyacsinaló teknő*, vagyis gömbölyű fenékű, egy darab fából kifaragott teknő. Legtöbbször azonos a kenyérdagasztó teknővel. Fontos eszköz még a réz vagy acélszállú *tarhonyacsinaló rësta* is.

Készítésnél a tojássárgáját sokan elválasztják a fehérjétől. Először a fehérjével gyúrnak a lisztet össze. Csak annyi vizet öntenek közéje, amennyit a liszt könnyen felszív magába. Sót is most szórnak bele. A gyúrás, sodrás munkájával iparkodni kell, különben a tészta összeáll. Mindaddig kell a tenyérrel *sodrani*, amíg morzsásodni nem kezd. Ezután a tarhonyarostán átrostálják. Ami kihull, ujjuk hegyével bodorítják, közben tojássárgájával locsolják. Ha a tarhonyaszem már szép kerek, ak-

<sup>33</sup> Csefkó Gy., A tarhonya. Szeged 1933.

<sup>34</sup> Példabeszédek. I, 230.

<sup>35</sup> Példabeszédek. I, 227.

<sup>36</sup> Móricz P., Régi magyar élet. Bp. 1912. 141.

<sup>37</sup> Aldobolyi Nagy M., Látogatás egy szegedi tésztagyárban. Búvár 1943, 25.

kor jó. Az át nem hullott, nagyszeműnek maradt tarhonyát külön rakják. Ezt főleg csirke-, galambpörköltbe főzik bele.

Az átrostált tarhonyát kiterítik szikkadni. A melegen sütő napot egyébként tréfásan *tarhonyaszárító csillag* néven szokás emlegetni. Asztalra, széklábon álló levett ajtóra fehér abroszon addig kell kint a szabadban, lehetőleg árnyékos helyen szárítani, amíg pergősre nem szárad. Ez olykor több napig is eltart. Ezután fehér vászonzacskóba szedik és száraz, hűvös helyen raktározzák el.

A tarhonyát főzik levesnek. Ez a *tarhonyaleves*. Úgy *suhantanak* rá. Tanyán szeretik tejlevesben is. Levesbe használják el a tarhonyarostán áthulló apraja tarhonyát is, amelynek egyébként *aprószömű tarhonya*, Tápén *szitaléktarhonya* a neve. Legkedveltebb azonban a sűrűre főzött *krumplistarhonya*, ritkább nevén *keménytarhonya*. Az őszentiváni asszonynak így hagyja meg az ura: *olyan tarhonyát főzz, hogy a bágyadt ökör el tudjon rajta mönni*. Alsóvárosiaknak szavával: *a macska is emöhet rajta*. A röszeiek szerint az igazi tarhonyában még a *talyigakerék sē ül el*.

Sóval, zsírral, az otthontól távol szalonnazsírral, vöröshagymával, továbbá aránylag nem sok kockásra darabolt krumplival kell ízesíteni. Olykor tesznek bele egy-egy darab füstölt kolbászt is. Magasztalt ünnepi eledel a hasonlóan készített *birkahúsos tarhonya*. Ahol sok az aprójószág, ott a rendesen földarabolt csirkehússal is főzik. Savanyúságot is adnak hozzá. Nyáron erős zöldpaprikát főznek bele.

A *pörkölttarhonya* zsíron van pörkölve. Ebbe nem tesznek krumplit. Sokszor körítésnek készítik. Újkígyósi neve *őregtarhonya*.

A gazdasszony különösen akkor szokott tarhonyát főzni, ha sok más dolga van. A szombat a paprikáskrumplival váltogatva általában tarhonyaevő nap. Egytál étel gyanánt *krumplistarhonya* kerül az asztalra. Kenyérrel fogyasztják. Evése leginkább evőkanállal történik. Vannak azonban idős emberek, akik falatra vágott kenyерüket bicskahegyre szúrják és a tányérból vagy tálból ezzel szedegetik és viszik szájukhoz igen ügyesen és szaporán a tarhonyát.

\*

A kinyújtott, keletlen ünnepi tésztafélék sorában foglal helyet a *rétes* és *bélős*, illetőleg *csőrege* és *bába fog*.

A rétes és béles a régi szegedi parasztságnak és polgárságnak legjelesebb, különösen ünnepi süteménye volt. Főleg lakodalomra, farsangra, búcsúra, *Boldogasszony ágyában* fekvő asszony számára készült. Hosszadalmas munkája miatt ma már alig sűtik.

A *réteslúsz*t a nulláslúsztnak egyik különleges, grízes fajtája. Tésztája pókháló vékonyságúra kinyújtható.

A rétes nyújtásánál és az összegöngyölgetett réteslevél végén leszaggatott maradványokat összegyűrják, pogácsaszerűre formálják és Csaplár Benedek szerint *gubojék* volt a régi szegedi neve. Most *vakarcs*.

Töltelékük szerint népünk a következő rétesfajtákra emlékezik: *almás-*, *diós-*, *káposztás-*, *kásás-*, másként *köleskásás-*, *lőkváros-*, *mákos-*, *meggyes-*, *rizsös-*, *szentkinyeres* (= lereszelt, megcukrozott Szent János kenyérrel töltött), *tőkös-*, *túrusrétes*.

Padén, tanyán ismeretes a *szárított rétes*: Az elnyújtott rétestésztát szikkadni hagyják, csak később töltik meg. Így omlóssá válik. Az *olajosrétes* valamikor Tápén zsír helyett olajjal sült nagybőjti vasárnapokon. Természetesen ebben is volt töltelék.

Nyilvánvalóan szegedi hagyomány nyomán, Rézi néni ismerteti még a *tejfölös-*, *szilvás-*, *szőlös-*, *mandulás-*, *csokoládés-*, *sonkás-*, *krumplis-*, *gombás-*, *darás-*, *kóbasz-rétes* készítését is.

A készítési idő megrövidítése érdekében előfordul az is, hogy a rétestészta nem nyújtott, hanem kelesztett. Ez a *kőttesrétes*, amely azonban nem az igazi.

Újabban a polgári háztartásokban a boltban árusított *réteslap* is terjed, ami talán a rétesfogyasztás megújulásához fog vezetni.

A *bélös* rétestésztából készült és mákkal, dióval, Tápén régebben még túróval, tökkel, kölessel is töltött sokrétű, finom sütemény. Készítése a szegedi tájon már a régmúlté, bár máig emlékezetes a *negyvenrétű* és *százzrétű bélös*.

Készítésében aztán itt különösen kénytelenek vagyunk *Rézi néni* tudományához fordulni, aki a *magyar diósbéles* munkálatát így írja le:

„készíts rétestésztát 1 kg lisztből. Dörzsölj a liszt közé 2 kanál zsírt, csinálj kezddel a közepébe egy gödröt, tégy bele 3 tojást, 5 evőkanál tejfölt, sőt és langyos vizet. Gyúrd össze és verd el kezddel addig, amíg hólyagos lesz. Ekkor vágd a tésztát kettőbe, csinálj 2 cipóba és tedd félre lisztzel meghintett nyújtódeszkára, takard be melegített abrosszal vagy tállal és hagyd félóráig pihenni. Ekkor nyújtsd ki kevésbé, kend meg tetejét olvasztott zsírral. Tedd abrosszal befödött hosszú asztalra és nyújtsd ki vékonyra, locsold meg olvasztott zsírral és hagyd szikkadni. Azután vágd el az asztalon a tésztát késheggyel olyan nagyságba, mint aminő nagy tepsivel akard a bélest készíteni. Ekkor rakj a tepsibe, melyet előbb zsírral ki kell kenni, 15 levél tésztát, szépen egyiket a másikra. Most tedd rá a diótölteléket. Ehhez végy 200 diót, amelyeknek bele 1/2 kg-ot nyom. Törd föl, szedd ki a belét, vágd ezt apróra és tedd egy tálba. Tégy hozzá 1/2 kg tört cukrot, 1/4 kg nagyszemű mazsolát, melynek magvát kiszeded és apróra vágod, továbbá egy citromnak lereszelt héját, egy darab vékonyra vágott cukrozott narancshéjat. Mindezt kavard össze jól, hintsd a tésztára, egyenlítsd ki simára és locsold meg olvasztott vajjal. Ekkor rakj rá a kinyújtott és fölvágott tésztából 20 levelet, nyomogasd meg a szélét ujjaiddal, kend meg tojással és csőregetéssel nyomj rá kockákat. Tedd a sütőbe, hogy egyforma melegen süljön másfél óráig. Ha kisült, vágd át a kockákat egy éles késsel és szedd ki a tepsiből, mert ha abban meghülne, a tészta feneké megpuhulna. Rakd tálra úgy, hogy kettős csillagalakot nyerjen. Hintsd meg cukorral és add föl. Ezen bélest hetekig is el lehet tartani, anélkül, hogy jóízéből veszítené.”

Öreg őszentivániaiak úgy emlékeznek rá, hogy a vendégektől lakodalmi ajándékba hozott bélest vacsoráig felrakták a mestergerendára.

A török eredetű, forró zsírban sült *csőrege* is keletlen tésztából készül. A lisztet tojássárgájával, zsírral, cukorral, tapasztalat szerint hozzáöntött borral, esetleg pálinkával gyúrák össze. Elnyújtják, szögletes darabokra vágják a *csőregevágó*, *csőregetelő* néven emlegetett eszközzel, amely hullámos élű, tengelyen forgó karika. Emlékeztet a sarkantyúra. A csőregét úgy kell vele csíkokra vágni, hogy a tészta egész nagyságában megmaradjon, ne essék sütés közben darabokra. Finom ünnepi, farsangi, vendégváró sütemény. Csőregét a gyerekágyas asszonynak is szoktak vinni.

A *puhapárna* csőregetésztából készült, finomabb lekvárral töltött, szintén zsírban sült, polgári háztartásokban fogyasztott sütemény. Alakja a barátfülére emlékeztet.

Szintén csőregetésztából készül és forró zsírban sül ki a *bábafog* nevezetű, két rudacskából összeragasztott X alakú sütemény.

A *muskaconák* emlékeztétét *Rézi néni* szakácskönyve őrizte meg. Esetleg még török eredetű finom sütemény: porcukorból, törött mandulából, fahéj, szegfűszög, citromhéj, habbá vert tojásfehérje hozzáadásával gyúrt sütemény. Nyújtódeszkán szögletes, koszorú vagy éppen perec alakban formálták ki és kikent tepsibe téve kihűlt kemencében szárították meg.

\*

Egyik legnépszerűbb, legolcsóbb, leginkább keletlen lisztből készült süteményfajta a *pogácsa*. Régiségére nyilvánvalóan utal a *lucapogácsa* kultikus jelentősége, továbbá a Szent György nap hajnalán húzott harmattal sült pogácsának tulajdonított mágikus erő. Régiségét idézi még a szegedi táj népmeséiben is előforduló *hamuba sült pogácsa*, amelynek készítésével egyébként már nincsenek tisztában, továbbá a

mesehősnek tarisznyával és pogácsával való ellátása: *süssön pogácsát, varrjon tarisznyát*, olykor tréfásan is: *süssön tarisznyát, varrjon pogácsát*.

A pogácsa legszokottabban liszttel, zsírral, sóval feldörzsölt, *pogácsaszagató* néven emlegetett pléhformára vagy egyszerűen csak kézzel kerekre szaggatott és tep-siben kisütött sütemény. Gyorsan lehet készíteni, sokba sem kerül, mégis igen kedves a hagyományos ízekhez szokott parasztszájnak. Legtöbbször *borkorcsolya* gyanánt sül névnapra, ünnepre, főleg férfiak számára. Tréfás szólás: *ha úgy vóna zsírom, mint ahogy lüsztöm nincs, akkó pogácsát sütnék*.

Keletlen tésztából készül bőséges zsírozással, alapos kigyúrással a jó omlós *agyongyúrt pogácsa*. A *káposztás pogácsa* tésztájába megborsozott, párolt káposzta kerül. A *tőpörtős pogácsa* már szélesebb körökben ismeretes. Disznótóri vacsoráról alig maradhat el.

A *krumplis pogácsa* leginkább krumplipürével kevert köttes tésztából készül és olykor zsírban sütik ki. Különösen a férfivilág kedveli. Ha nincs benne krumpli, akkor *köttes pogácsa*, Tápén *puffancs* a neve. A tetejét a tápai gazdasszony mézzel is be szokta kenni. Anyaga egyébként *bodagtészta*.

A polgári konyhából való átvétel a mandulával ízesített *lindzer-pogácsa*, továbbá a bolti sütőporral készített *szalagárés pogácsa*.

Régi szegedi különlegesség lehetett az *aprószöllős pogácsa*, amelyről nevén túl semmit sem tudunk. Talán mazsolával készült, ami nyilvánvalóan saját termesztésű aszaltszőlő is lehetett. Tömörkény István legkedvesebb nótája szerint:

*Cintányéron, cintányéron aprószöllős pogácsa,  
Fáj a szívem, fáj a szívem a juhászra, de a juhászra.  
Arra pedig nē fájjon,  
Mert a juhász, mert a juhász, ritkán hál ám az ágyon.*

✱

A népiesen *torta*, öregek ajkán *tortáta*, tréfásan *pircömporcom* néven emlegetett *cukrászsütemény* manapság már szinte minden fiatalabb parasztasszony és munkásnő kezéből is kikerül, finomra sikerül. Mint azonban a neve is mutatja, eredetileg cukrászok készítették.

A helybeli török édesiparról, továbbá a szegedi cukrászat történetéről sajnos, igen keveset tudunk. Ez utóbbiról amit ismerünk, az föltétlenül bécsi, német eredetű, és először csak a szegedi inyencebb polgárság támogatásából élhetett meg.

Híres régi szegedi cukrászok voltak Mahr, Alemann, Alacs.<sup>38</sup> Idősebb szegedi nemzedékek emlékeznek még a Klauzál téri Árvay Sándor nevére, akinek különlegessége a Tisza Lajosról elnevezett *tiszatorta*, továbbá az *árvai* volt. Az Oskola utcai Suhajda József kerek, Suhajda nevű csokoládés minyonjával századunk elején országosan ismertté vált. A Virágh testvérek készítménye kávéhoz a máig népszerű, omlós *virágkifli*, másként *szögedi kifli*.

Polgárosodó népünk a századforduló táján kezdett rákapni a cukrászsüteményre. Eleinte csak lakodalomra rendelte, lakodalmi ajándékba vitte. Erről ott még szólunk. A *krémös, képviselőfánk, fatörzs, linzer* házi készítése — mint mondtuk — napjainkban már általánosnak mondható.

<sup>38</sup> Beck P., Régi szegedi cégekről. SzN. 1905. 266. sz.

## Kásák, krumplis ételek

A köles az európai ember legősibb táplálékai közé tartozik. Régiségét kultikus jellege, a néphagyományban való különös jelentősége is bizonyítja: a szaporaság, termékenység, bajelhárítás műveleteiben sűrűn előfordul. A boszorkánypörökben olvassuk: 1735. Egy bűbajos „*az szántóvasat erősen meghevítette és arra kölest hintvén, mondotta: valamint ezen köles az szántóvason pattog, úgy fakadjon az orcáján, aki ellopta azon pénzt. A kölesszalma is szerepet kap: 1731. Másnapra reggel Molnárné az fürdőt megfőzvé, mely kölesszalmából volt. Egész tyukmonyat is tett beléje és ház sóprún által szűrte az fürdőt, megfüröszttöte.*<sup>39</sup>

Nyoma van, hogy a köleskása a régi szegedi halottas hiedelemvilágban is előfordult, ami világosan mutatja a kása ősi, primitív kultuszát: a búzakenyér elterjedése előtt ezzel etették a halottat. A múlt század derekán még úgy tartották, hogy a halottat vissza lehet a családba idézni, ha főtt kását kanalanként a zugokba rakják és ezt mondják: *pitty, pity János* (vagy ami éppen a neve). Mire a halott kívülről: *Itt van János!* Csak be kell eresztetni. A szegedi népnyelvben a *pitty-pitty* madárféltét etetésre hívogató szó. Ehhez még vegyük hozzá, hogy az emberi léleknek ősi szimbóluma a madáralak.

A köles fogyasztását századunkra a kukorica, krumpli, rizs visszaszorította.

Kölesből erjesztett ital volt a *boza*, amely nyilván Szegeden sem ismeretlen a középkorban. Erről még más összefüggésben megemlékezünk.

A *szűk esztendőben* (1863) még sor került a *köleslüszt* őrlésére, *köleskinyér* sütésére. Általánosabb azonban a *köleskása*, *sárgakása*, vagyis a hántolt köles. A hántolást, más néven üttetést a *kásamalom* szokta végezni, amelyből a századfordulón még a Városban is akadt.

A hántolt kását régebben bödönszerű, kétfülű, *kásásfazék* néven emlegetett cserépfazékban tartották. Arra, aki csipőre tett kézzel álldogál, a tápaiak máig szokták mondogatni: *olyan mint egy kétfülű kásásfazék*. Itt lehet megemlítenünk, hogy az öblös oldalú cserép-, újabban porcelántálnak *kásástál* a neve, pedig manapság már nem is kását, hanem paprikáshúst, főzeléket tálalnak bele.

A kásafogyasztás régi elterjedtségét számos szólás, hasonlat is igazolja. Az egyhangú étrendet így jellemzik: *híg kása, kemény kása, kásaleves, kása*. Másként: *változtatja, mint Csaszné a vastag ételt: híg kása, kemény kása, kásaleves, kása*. Aztán újra kezdi. Tréfás dicséret: *kása: az Isten áldása*. Színesebb verbicai változata *kása: az Isten áldása, ha a király möglátja: hasadból is kiássa*. Aki nagyokat szuszogva alszik, az *fújja a kását*. Az egyszer póruljárt és azóta óvatos emberre mondják: *úgy mögégette a kása a száját, hogy a tarhót is fűve őrzi*. Aki köntörfalaz, az a dolgot *kerülgeti mint macska a forró kását*. Az oktalan, fecsegő beszéd *csak kását fűnni való*. A málészájú, együgyű ember *ső hideg, ső meleg mint a Kóbász Vëron kásája*. Aki vígan pipál, az *pőfög mint fazékban a kása*. Találó példabeszéd: *vén embőrnek kása a pecsönyéje, bor a patikája*. Kálmány följegyzése szerint a szőregi kisgyereket e szavakkal biztatták a kásaevésre: *ögyé fiam kását! A kis Jézus is kásán tanult önni!*

Az elkészült köleskása sokáig tartja magában a meleget. Tréfásan emlegetik, hogy még Pestig sem hűl ki. A forró kása nemcsak a példabeszédbe, hanem a szegedi anekdota világába is belekerült.

<sup>39</sup> Reizner IV, 484, 506.

Kásaövéshön fogott — szól<sup>40</sup> a történet — három szücslegény, de a kása nagyon meleg vót. Amint az égyik a szájába vött belüle, mögégette vele. Nem figyelmeztette társait. Összeszorította a fogát, rázta a fejét. Csak ennyit mondott: jaj de magos az ég! A másik gondolva, hogy tudja ű ezt gyerkőkorátul fogva, szintén bevött a kásából égy kalánnyal. Az ű száját is mögégette. Összeszorította ű is a fogát, a fejét mög rázta: de még szélős is! A harmadik is hasonlóképpen járt. Az ű szava: de sok huncut lakik alatta!

A köleskását sokféleképpen tudták készíteni. A kásaszemekből fő a *sárgakása-leves*, másként *kölesleves*, *köleskásaleves*, kölesből készült galuskából pedig az újkígyósi *kásagaluskaleves*. A péppé főzött kásának *keménykása* a neve, amit a régi pásztoemberek is nagyon kedveltek. A *kásakavaró* olykor díszesen kifaragott lapocka volt, amelyet a pásztorok a fővésben levő kása kavarására használtak, hogy oda ne égjen a bogrács fenekéhez. Ami mégis odasült, megbarnult, de még ehető, annak *bocskor* a neve. Ezt egyesek különösen kedvelik.

Ha mód van rá, birkahúst főznek bele. Ennek *juhhusos kása*, *birkahusos kása* a neve. A pásztorok sokszor kiterítették a subabőrre és fakanállal onnan ették. Kedvelt volt a *szalonnás kása* is: szalonnadarabok voltak belefőzve.

A régi szegedi polgári konyha még a múlt század második felében is a kását több módon ízesítette. A *lőkvaros kása* készítése: egy réteg főtt kása, fölötte egy réteg szilvalekvár, újra kása, szilva, majd ismét kása, szilva. Utána *módlí* néven emlegetett magas oldalú tepsiben sütötték meg. A *kásakóh* kölesből készített fölfűjt volt. A *cimötös kása* fahéjjal, cukorral ízesített főtt kása. Böjtös étel volt még a századfordulón a *kölesganca*: forró sós vízben főzött, egybeállott köles. Kanállal kiszagatták, olajjal leöntötték, zsömlemorzsával, cukorral meghintették. Padén birkatúróval is ízesítették.

A kása elmaradhatatlan lakodalmi étel volt évszázadokon keresztül. Ennek szaporaságra célzó, kultikus jelentősége világos. A szakácsasszony főzte. Vacsora végeztével állítólagos égési sebei miatt bekötözött kezekkel, az egyikben hosszú fakanállal a szakácsné sorra bökdöste a férfivendégeket, hogy vessenek neki pénzt „orvosságra”. Ez volt a *kásapéz*. A bökdösést játékból olykor még manapság is megteszik, amikor a *szakácsstánc* eljárására kerül sor.

Mai napig ismert szólás: *mögfőzték a kitolókását*, azaz tréfásan, jelképesen tudára adják a vendégnek, hogy illenék már hazamennie. A régi jó módú szegedi lakodalmak végén csakugyan kása főtt, amelynek megevése után a vendég már tudta, hogy hazamehet, nem tartóztatják. Ennek csökevénye, hogy jókedvű asszonyok most is megbökdödik, fakanállal készítetik a késedelmeskedő vendéget az indulásra. Érthető, hogy ennek a döfködésnek is *kitolókása* a neve. A szokásnak érdekes fejleménye él Tápén, Újkígyóson: Szilveszter napján az óév búcsúztatására szintén *kitolókása* kerül asztalra.

A régi szegedi disznótorokban *kásashurka*, *köleshurka*, őszentivániak nyelven *fehérhurka*, vagyis köleskásával töltött hurka, ha vért is kevertek bele: *vérőshurka*, továbbá *gömböc* készült. A gömböc sárgakásás hurkatöltelékkel megtöltött és kissé felfüstölt disznóbendő, amelyet babérlevéllel ízesített, savanyú lében apró csíkokra vágott, kimaradt disznóbőrrel együtt főztek meg. Olykor *burucka*, Alsótanyán vékonyra szelt cékla is került bele. Ez a *gömböcleves*. Igen tápláló, kedvelt egytálétel volt.

Jellemző hagyományként emlegetik, hogy a disznótori kifakadoztatott kása forró levével mosták tisztára a megpörzsölt disznót. A hurka-, illetőleg gömböctöltésből kimaradt és abroncs közé szórt kásaszemekkel etették meg Luca napján a tyúkokat. Egyes asszonyok szerint csak így lehetett jövrőre sok tojást remélni. Ezen a napon ké-

<sup>40</sup> Hagyományok I, 218.



szült Tápén régebben a *lucakása*: tejben, vajban, mézben főzött köleskása. Itt említjük meg, hogy szintén a tápaiak ellés után kölest, meg sót szoktak szórni rontás ellen a tehén hátára.

Köleskásával ízesített tápai sütemény volt régebben a *kásásbélős*, vagyis olyan béles, amelyet köleskásából, cimetből, cukorból, továbbá elkevert tojásból készült töltelékkel ízesítettek. Ha rétestésztába hajtogatták, akkor *kásásrétes* volt a neve.

Bőjti eledlek a *kásaszömes káposzta*, továbbá az említett *kölesganca*. Régebben sárgakásából is készült tejbekása, amelynek Padén *tejbeköles* a neve.

\*

Régi kásaétel az *árpakása*, újabb kispolgári nevén *gersli*, vagyis hántolt árpa. Első szegedi előfordulása Fraxinus Gáspárnál: 1558. *Aznap harpakásával főtt kappant ögyék és főtt vizet igyék.*

Hagyományörző konyhákön még ma is elég sűrűn fő az *árpakásaleves*, tréfás tápai nevén *paripafing*, amelyet fokhagymával ízesítenek. Rendesen füstölthús is kerül bele. Disznótor után olyan disznóbőrrel főzik, amelyet a zsírnak való szalonnáról fejtettek le. Sok gazdasszony mai napig szívesebben ízesíti a főtt savanyú káposztát, illetőleg szármatoteltelékét árpakásával, mint rizzsel.

Ószentiváni öregasszonyok még emlékeznek arra, hogy valamikor az *árpamamalia* is asztalra került. Árpalisztból, illetőleg árpadarából keményre főzték és tejjel ették. Minthogy pedig az árpalisztból a szűrös korpát a leggondosabb szitálással sem lehet eltávolítani, tréfásan azt mondogatták, amikor eléjük került, hogy *itt van a borotfa*. Szintén öreg ószentivániaiak szerint az árpakását tejebe is főzték, hurkába is töltötték.

Öreg alsótanyaiak emlékezete szerint valamikor a *pohánkakása* is járta.

A *búzakása* a második világháborút követő inséges időkben hántolt szemes búza, amellyel hurkát töltöttek. Nem tudott általánossá válni. A hagyományban semmi nyoma, hogy a régi öregek éltek volna.

A *rizskása* az utolsó száz esztendő nagy közlekedési forradalmi következtében szinte teljesen kiszorította a szegedi parasztkonyháról mind a kölest, mind pedig az árpakását. Általában mindaz készül belőle, mint ezekből.

Van tehát *rizskásaleves*, amely a 46. közös gyalogezredben szolgált szegedi fiak ajkán Tömörkény szerint *rajzleves* (Reis). Készül a rizsből még természetesen körítés, *tejberizs*, továbbá *rizskásás hurka*.

\*

Egyéb kásaszerű ételek egykori szegedi fogyasztásáról nincsenek biztos adataink. Az alsóvárosi barátok birtokában volt már a XVI. században Leonhardus Fuchsius fűvészkönyve, amelynek magyar bejegyzései, növényazonosításai között szerepel a *tönköly*, továbbá a *hajdina*, másként *tatárka* is.

Fraxinus Gáspár magyar szavai között a már említett *böcsi* is előfordul: 1559. *Küldgye meg immár az megmondott búzát és böcsit (bewczyt) hadd erelhessék meg az malomba*. A tönköly még a XVIII. században virágzó ispotály bejegyzései között is olvasható. Arra nézve azonban semmi nyomunk, hogy Szegeden is termesztették volna őket.

\*

A *kukorica* Szegeden nyilván a XVIII. században honosodott meg. Termesztésével legelőször Rókus népe kezdett foglalkozni. Innen e fiatal városrésznél már máshol szóbakerült, régi tréfás *Kukoricaváros*, lakóinak *kukoricapolgár* elnevezése. A kukorica tette lehetővé a rókusi disznóhízlalást, ebből pedig a világhírű szegedi szalámi-gyártás kibontakozását.

Másfelől a kukorica hamarosan beletagolódik az emberi táplálkozás hagyományos rendjébe is. Sokféleképpen fogyasztják, mint országszerte máshol is.

Nyáron a gyöngye kukoricát csövestül főzik, olykor nyársra húzva, tanyán héjasul tűzbe rakva megsütik. A gyöngye főtt kukoricát utcán is árúsítják.

„Keresni szoktuk — írja<sup>41</sup> Tömörkény — a régi várost, amelyben az utcasarkokon fehér kendővel borított talicskákban, kosarakban árulták az öregasszonyok a főtt kukoricát.”

Ez a hagyomány sajátosképpen napjainkban újjászületett.

Télen a szemes kukoricát szokták főzni. Levét cukorral édesítve, köhögésszerű hatásos szernek tartják. Főzésére újév napján biztosan sor kerül, mert a kölesről áthagyományozódott régi hiedelem szerint így majd sok ércpénz jön a házhoz az egész évben. Az újkígyósi *vöröscsutkatēa* vörös színű kukoricacsutkából szintén köhögésszerű jó.

A kukorica pattogatása főleg a nagybőjti időszakban, leginkább nagypéntek délután történik. Ilyenkor a Kálvária felé vezető úton régebben árulni is szokták. Tápén elteszik és hideglelésről nyelik. A pattogatott kukoricát cernára fűzve olykor a falra is felakasztják. Szokták vele a lakodalmi sátozt is díszíteni. Pattogatás közben nagyokat kell nevetni, hogy minden szem kipattanjon. A kipattogott szem *virágos*, ami pedig nem pattogott ki, az meg *cipós*. Mint mondtuk, árulni is szokták. Tömörkény a pattogatott kukoricának egyébként tréfás *pandúrszar* nevét is hallotta.

A *kukoricalüsz*t nemcsak a szegényes konyhán, hanem különlegességgé jobb módúaknál is megtalálható. Sokan szeretik a belőle készült eledeleket. A *kukoricakinyér*, másként *málékinyér* sütésére mindenesetre inséges időkben sor kerül. Olykor tepsiben is sütik.

Közkedvelt a *kukoricagaluskaleves*, tápai nevén *részgaluskaleves*, egy múlt századi adat szerint *göldinleves*, amely tejes lében főzött kukoricagombóc.

Tanyán mesélik, hogy az egyszeri béres, aki megunta a sűrűn főzött kukoricagaluskát, a gazdasszonyát úgy tréfálta meg, hogy vacsoránál néhányat suttyomban a zsebébe csúsztatott, majd a másnapi szántásnál az ökrök szarvára tűzte őket.

Aki a szépét-javát válogatja ki magának, arra Tápén azt mondják: *nagyját, mint Kabók a galuskának*.

Régebben a kukoricagaluska-levesbe csemegéül apró búzagaluskát is főztek. Kabókéknál is ilyen leves került az asztalra. Az öreg Kabók a nagyját, vagyis a kukoricagaluskát ette, hogy utoljára maradjon az ízletesebb búzagaluska. A fia viszont éppen ezt szedegette ki, még az apja elől is. Az öreg már nem nézhette tovább, és rászólt: a nagyját is mán hé! Látod, hogy én is azt öszöm. Ebből az egyszeri esetből vált azután a szólás általánossá.

A kukoricalüsztből sült *málé*, *kukoricamálé*, tréfás nevén *tengőlicetorta* széles szegedi körökben megkívánt eledel. Szólásainkban is előfordul. Halvány, sápadt emberre mondták régebben: *olyan mint a napon sült málé*. A látogató tréfásan így mentegőzik, hogy nem marad sokáig: *én csak addig löszök itt, még a málé kisül*. A különbözést jelöli Dugonics jeles mondása: *nem mind málé, ami pite*<sup>42</sup> Játzó gyerekek

<sup>41</sup> Hajnali sötétben. 106.

<sup>42</sup> Példabeszédek I, 83.

egymást észrevétlenül hátbaütve, este így búcsúznak egymástól: *esteli málé, röggeli kávé!* A bamba, ügyefogyott ember titulusa *málészájú* vagy egyszerűen csak *málé*.

A málénak több neve, illetőleg fajtája van. A *görhe, görhemálé* hígra keverve készül, majd éjszakára erjedni hagyják. Másnap sül csak ki. A keménymálé ritkán hallható neve *göröje*. Alsóvároson, tanyán, Újkígyóson, Ószentivánban, Törökkani-zsán, Tamásfalván ismeretes a *poroja*. A szokottnál vastagabbra készítik és jó zsírosan sütik. Állítólag pajkos szövegek dúdolása közben csinálták régebben az asszonyok.

A *csírásmálé* kelesztett kukoricaliszból készül, amely az éjszaka folyamán erjedni és édesedni kezd. Reggelre szépen megkél, majd tepsiben kisütik. Más neve *csípásmálé*, Újkígyóson *öntöttmálé*. Ezt a fajtát manapság már alig sütik és élik.

Régebben, már csak emlékezetben élő böjtös eledel volt Tápén a *pulucka*, ószentiváni nevén *tejesmamaliga*: sóban, vízben megfőzött kukoricaliszt, amelyet tányérba szedtek és tejet, az ószentivániak valamikor káposztalevet öntöttek rá. Ették rántott-levesben is.

Szintén régi, nagyböjti, karácsony esti étel a *ganca*, teljesebb nevén *kukoricaganca* — megkülönböztetésül a régebbi *kölesganca* és újabb *grírganca* néven emlegetett testvéreitől — Kálmány tiszahegyesi adata szerint pedig *tüled*. Úgy készül, hogy forró sós vízbe kukoricalisztet eresztenek, amelyben aztán összeáll. Utána kiveszik és kanállal gombóccá szaggatják, olajjal leöntik, zsömlemorzsával, régebben és szegény helyen kenyérmorzsával, továbbá cukorral meghintik. Padén birkatúróval is szokták ízesíteni. Kisíratoson már zsírban forgatják.

A régi ószentiváni disznótorokban vérrel összevegyített, fűszerezett, nagyszeműre darált kukoricaliszból hurka is készült. Ismeretes volt Alsótanyán is, ahol *kukoricakásás hurka* néven emlékeznek rá.



A *krumpli, krumpi*, öregek ajkán *kurumpi*, Vedres István szerint *földialma* meghonosodásának szegedi időpontja és körülményei sajnos nem ismeretesek. Népéleti vonatkozásai nagyon szűkösek, ami részben természetes is, hiszen új növényről van szó. A krumpli a kenyér mellett manapság leggyakoribb tápláléka népünknek. Sokféleképpen és változatosan készítik.

Legegyszerűbb a *hajába sült krumpli*, ami még a kemence korszakát idézi. Sóval, paprikával, esetleg forró zsírban, olajba mártogatva fogyasztják. Utóda a sózva, paprikázva evett *hajába főtt krumpli, hajaskrumpli*, más néven *bundás krumpli*, amely viszont már újabb csemege és a takaréktűzhely elterjedésével függ össze. Szokás ki-válogatni a disznóknak üstben főzött hajas krumpli javát is, reggelire vagy vacsorára. Tréfás, kissé ironikus nevük *huszárkuglóf, suszterfánk, kubikosszáрма, firhangos gombóc*.

A közkedvelt *krumplileves* kezdetleges, szegényes böjti változata a tápai *cingli-krumpli*, amely nyilván a *cingli* nevezetű silány halfajtára utal: zsírtalan, csak sóval, paprikával, vöröshagymával ízesített krumplileves. A kevés lével készült, főzelékszerű *sűrűkrumpli* böjtös eledel, amely hagyományosan hamvazószerdán föltétlenül asztalra kerül. Babérlevéllel, ecettel ízesítik, olykor tojást is buggyantanak belé. Szintén kedvelt levesfajta a *krumplisgaluska, krumplisgaluskaleves*, Tápén *szalmagaluskaleves*, Alsótanyán olykor *gölgődinleves*: áttört főtt krumplit liszttel, tojással összegyúrnak, aztán suhantott lében befőzik. Olykor füstölt hús is fő bele. Ilyen masszából készül a *krumplispogácsa*, tréfás nevén *kubikfánk* is. Ha a gazdasszony sokallja levesnek, akkor a maradékból pogácsa sül.

A krumplistéztának újabban olykor hallható *gránátmars*, *grenadirmars* elnevezése a k. u. k. nyelvből való jövevény.<sup>43</sup>

A régi kásaételekre emlékeztet a *krumplikása*, amely főtt, áttört krumpli. Paprikás rántással készítik. A tetejére forró zsírban piúttott, megpaprikázott vöröshagymát öntenek, frissen sült tőpörtőt tesznek. Kihűlt állapotában *parasztkocsonya* a tréfás neve, mert a kocsonya módjára szeletekben vágható.

A *paprikáskrumpli* egyik legismertebb, legízletesebb, fortélyos szakácsművészetel készült egyszerű étele a szegedi konyhának. A krumplistarhonyával váltakozva szombat délben kerül asztalra. A készítés lényege, hogy a krumplit nem vízben rakják az edénybe, mint az ország legtöbb helyén, hanem először forró zsíron fonnyasztják. Téli időben, amíg van, egy-egy darab füstölt kolbászt is főznek bele. A tanyán valamikor a vaj bővében, illetőleg a böjti hagyomány értelmében pénteki és szombati napokon vajjal, olykor olajjal főzték a paprikáskrumplit.

Közkedvelt a paprikáskrumplival összefőzött apró galuska, nokedli. Ennek *mónáros galuska* a neve. Igen tápláló, lactató eledel.

A zsírban sült, karikára vágott krumplinak *karikáskrumpli*, ha tanyai kemencében sül, akkor *tepsziskrumpli* a neve.

Természetesen ismeretes a polgári konyhától eltanult *derc*, 'sterc', *krumpliderc*, azaz krumplipüré, továbbá a *krumplisaláta*, *rakottkrumpli* is.

Az áttört, zsírral, törött borssal, tojással, tejföllel összegyúrt krumpli a *krumplis barátfüle*, *krumplilepény* tölteléke. Népünk a kenyérbe nem szokott krumplit tenni.

### Főzelékek, savanyúságok

A *csicsóka* (*Helianthus tuberosus* L. *topinambur*) régebben kedvelt táplálék volt. Nyilván a krumpli szorította ki a szegedi parasztkonyháról. Félvaden még előfordul. Régebben savanyítva, télire is eltették és hús mellé fogyasztották. Ha rábukkannak, gumóját megtisztítják, besózzák és egyesek azon nyersen manapság is szívesen megeszik. Olykor szalonnával fogyasztják. Disznót is szoktak vele etetni. Padén a kert sarkában gyerekeknek való csemegéül napjainkban is vetnek belőle.

A csicsóka egyik szólásunkban máig él. Akinek nincs kedve, hangulata dalolni, de készítetik rá, e szavakkal mond ellent: *sárgarépa*, *csicsóka*, *az is mingyá egy nóta*.

A vadontermő *burucka* (*Brassica napus*) valamikor böjtös eledel volt. Főzték krumplival levesnek, meg főzeléknek. Olajjal rántották be, olykor mézzel is édesítették. Lesózva, megecetezve, túróval is élték. Tápai gyerekek nyersen még ma is megeszik, ha rábukkannak. Tanyán itt-ott még termelik.

\*

A *tök* (*Cucurbita*) is — hasonlóan a kukoricához, krumplihoz, paprikához — újvilági eredetű. Bizonyosra vehető, hogy szintén a Balkán felől hatolt be hazánkba. A főzőtököt a szegedi népnelv a délszláv eredetű *ludáj*, tápaiasan *ludájtök* névvel különbözteti meg a takarmánytöktől. Ez egyúttal a közvetítés útjára, folyamatára is rávilágít.

A tök a szegedi szólásokban sűrűn előfordul. Annak, aki este, munka után kicsinósítja magát, tréfásan ezt mondják: *este virágozik a tök*. Már Dugonics emlegeti. Akitől azt kérdezik, hogy van, rossz kedvében így válaszol: *virágjába, mint a rohadt tök*.

<sup>43</sup> Szegedi parasztok és egyéb urak. 127.

Aki szeret haszontalan munkával pepecselni, arra azt mondják, hogy *mögkantározná a dinkai tököket*. Aki sokáig marad valahol és nem iparkodik haza, az *mögült, mint Lelén a tök*. Már Dugonics András is hallotta: *addig úszik a tök a vízön, míg el nem buggyan*. Alacsony termetű emberre mondják: *tökcsősz*.

A tök egyaránt szolgál emberi eledelül és állati táplálékkul. A már említett és *tökgyalu* segítségével leszelt ludából kaporral és tejföllel ízesített főzelék készül, amelynek *tökkáposzta*, tréfásan *szömérömcuszpájz* tájunkon a neve. A gyevi búcsún (Szent Anna, július 26) tréfás nyelvek szerint minden háznál ezzel várják a vendéget. Innen a gyevek ugrasztására szolgáló *tökkáposztás búcsú* elnevezés is.

A takarmánytöknek két fajtája van. A *lótök*, *marhatök* jószágetetésre való. A tanyaiak azonban nyári főzelékül is élik, amelyet ilyenkor *szarvas* néven is emlegetnek. *Hozzatok be egy szarvast a kukoricábú. Mamma szarvas lössz ebédre*. Letörött csutkája ugyanis szarvasra emlékeztetett. Egyébként fölszelik, friss savóban rántással főzik. Különleges a szálkásan elváló *cérnatök*, más néven *Jézus-szelte tök*. A vékony, fehérhéjú *dinkatök*, *dinkai tök*, másként *sütőtök*, *sütőtök* pedig kemencében megsütve, kedvelt téli paraszteléd. Ha sütése jól sikerül, ezt mondják rá: *kásás, gesztönyés, gesztönyésre sült*. A késő őszi hónapokban piacon is árulják. Az a helyi hiedelem járja, hogy fogyasztása a rákosodást megakadályozza. Tömörkény tréfás *kertész-pecsönnye* nevét is hallotta. Tápai neve *mezei pecsönnye*. — Mint láttuk, olykor sütőtökkel töltik a rétest, ez a *tökösretes*. Belereszelt tökkel ízesítik a *tökösmálé* tésztáját. A szegedi táj peremén, Martonoson a lángos tetejét is megborítják a cimmel, cukorral, zsömlemorzsával, esetleg cimet helyett törött borssal elkevert reszelt vagy apróra szelt tökkel. Az ilyen lángosnak *gubanyica* a neve. A takarmánytöknek igen értékes része a *tökmag*, amely megsütve, kedvelt népi, külvárosi csemege.

A tökmagból régebben, tanyán olykor még ma is olajat szoktak sajtolni. Ez a *tökmagolaj*, amelyet a népi olajfajták között legjobban kedvelnek. Régebben böjtös eledelek zsírozója volt, de kenyérre csorgatva, sóval-paprikával ízesítve is kedvelték.

\*

Főzelékfélét a régi szegedi nép nem sokat fogyasztott. A legfontosabb volt a *káposzta*, amely gazdag vitamintartalmánál fogva igen hasznos, tápláló téli eledel. Különösen Felsőtanyán: Szatymazon, Ószeszéken, Balástyán szokták piacra is termeszteni. A vasút mellett kocsin is szállították. Így az orosháziak máig emlegetik, hogy a *szatymazi rácok* oda fuvarozták helyükbe a fejeskáposztát. A *rác* megnevezést nem tudjuk megmagyarázni. A káposztaföldekben maradt csutkákra birkákat eresztettek, hogy kieggyék őket.

Készítése szerint van *édőskáposzta*: frissen főzik, tejjel, cukorral, piros paprika-hüvellyel ízesítik; *savanyakáposzta*, *olajoskáposzta*: böjtben olajjal főzik; *kásaszömes olajoskáposzta*: köleskásával főzik össze. Ezt régi öregek előző nap elkészítve, nagypénteken hidegen ették. Továbbá *pörkölt káposzta*, *tőtöttkáposzta*, szokottabb néven *szárma*. Dugonics *szármány* alakban emlegeti.<sup>44</sup> A szárma nyilván még a török konyha maradéka. Tömörkény szerint<sup>45</sup> a törökök rizseskásás bürgehúst takarnak a szőlőlevélbe. Ezt azonban ők nem eszik meg, mint mi a káposztát. Alighanem azért, mert a ló sem eszi meg az abrakos tarisznyát. Kedvelt polgári eledel volt még böjtidőben a *harcásakáposzta* is. Nagypénteken a káposztát olajjal leöntve, nyersen is fogyasztják.

A káposztát télire savanyítani szokás. A káposztafejeket a *káposztagyalu*, *káposztaszelő* segítségével szálakra vágják. Sok helyen ilyen szerszám nincs. Ide olyan

<sup>44</sup> Etelka I, 416.

<sup>45</sup> Már megint főzünk. SzN. 1910, 217.

szegényebb asszonyt vagy férfit hívnak meg, akinek gyaluja van, és alkalmi munka gyanánt össze házakhoz jár káposztát szelni. Nevük *káposztavágó*. A szelésnél kivágott *káposztatorzsa* gyerekek csemegéje, de jószággal is etetik.

A főlisztelt káposzta savanyítása a gázolással kezdődik. Nagyobb dézsába, kádba egy réteget raknak belőle, és só, babérlevelet, borsot, köménymagot, olykor még birsalmát, tormát, piros paprikahüvelyt tesznek közéje. Ezt megtapossák. A munkát fiatal, erős férfi mezítláb végzi. Először a lábát természetesen gondosan megmossa.

A káposztarétegre kerül az egészben hagyott, szármának szánt széplevelű káposztafejt, amelynek most már *hasáb*, *káposztahasáb*, egy-egy megtöltendő levélnek *szármalevél*, tanyaiak ajkán *szármabőr*, *bunda* a neve. Most újabb réteg következik a főnti műveletek ismétlésével, amíg a kád meg nem telik. Végül lazán lefödik, és meleg helyen erjedni hagyják. A keletkező habot, amelynek *bornyú* a neve, időnként leszedik. Amikor egészen megforr, hideg helyre teszik és prés alatt tartják. A prés legkezdetlegesebb formája a *káposztakű*, vagyis súlyos terméskő, esetleg malomkődarab. Annak a többször leszedett lének, amit a savanyított káposzta a kádban ereszt, *káposztaléj* a neve. A *vaktetűs*, azaz fagyástól viszketeges lábat ebben szokták áztatni. Fagyott testrészt káposztalevéllal szoktak borogatni. A nagy levelek párolgó gőzével pedig régebben szaggató fejfájásban szenvedőket orvosoltak.

Tápén a káposztának a hordóból való kiszedésére régebben az egy darab fából házilag faragott háromágú *káposztásvélla* szolgált, amelynek hosszúsága mintegy 25 cm volt. Ebből jó 10 cm esett az erős fogakra.



A szárazfőzelékek közül a lencse, a bab, szegediesen *paszur* és borsó járta. A lencsét kevéssé élik. Az előbbieket főzik levesnek, továbbá főzeléknek. Ekkor *sűrű*- vagy *töröttpaszúr*, *sűrű*- vagy *töröttborsó* a régies neve. Készítésének, evésének különös szegedi sajátossága nincsen.

Tréfásan szokták emlegetni, hogy a *paszúrleves* akkor igazán *úr*, ha füstölthús, köröm is fő bele. Különben csak *pasz*. Nagy dologidőben szívesen főzik. Ilyenkor már szinte hagyományosan második fogás a *krumplikása*, amelyről már szó volt. Böjtös időkben régebben az *olajospaszúr* járta, amely voltaképpen babfőzelék volt.

A paszulynak kertészkedő népünk számos fajtáját ismeri, nevezi meg. A nagy szeműnek *méltóságos paszúr*, másként *kakasos paszúr*, *kakastőkpaszúr*, az aprónak *gyöngypaszúr* a neve.

Az alacsonyszárú, fehérszemű bab a *bokorpaszúr*, *gyalogpaszúr*, *seggönülő paszúr*. Kerekszemű változata az *ólompaszúr*. A *fecskehasú paszúr*, másként *mönycskehasú paszúr* szintén fehér, de székházánál kis feketeség van. Tarkaszemű a *tarkapaszúr*. Szürkés, fakószínű a *fakópaszúr*. Sárgaszínű az *arankapaszúr*, kereskedelmi nyelven *aranyözön*. Ószentiváni neve *kénygyertyás paszúr*.

Az *egyszemű paszúr* fészkébe elégséges egy szemet vetni.

A *zöldpaszúr* újabb, de igen kedvelt nyári főzelék- és levesfajta, amely népünk kertészkedése, piacra termelése nyomán került az ő asztalára is. Ennek két kitenyészett fajtája a *vajpaszúr* és a széles hüvelyű *juliskapaszúr*.

A boszorkánypörökben felvillanó hajdani hiedelem szerint *paszulyt hánytak*, hogy az elveszett holmi megkerüljön. 1734. *Hallotta másoktól, hogy Kisgörögné olyan varázsló legyen: paszullyal, kinek valami jószága elvész, meg tudja mondani. Máshol: Hánytá Kisgörögné az asztalon a babot széjjel ide s tova.*<sup>46</sup>

<sup>46</sup> Reizner IV, 505.

A paszulyszemnek a múlt században a hideglelés orvoslásában volt mágikus jelentősége.<sup>47</sup> A *lencse* természetével valamikor a szegedi nép is foglalkozott. A török defterekből kitűnik, hogy a Város egyebek között lencsével is adózott. Ismeretlen okokból már emberemlékezet óta nem termelik, bár most is kedvelt étel a *lencseleves*, *lencsefőzelék*, másként *sűrűlencse*, *lencsecsuszpájz* is. Piacon, terményboltban szokták beszerezni, ha ráéheznek. Az a tréfás hiedelem, hogy a lencseevés szépíti az embert. Előfordul néhány szólásban is. Akinek jól esik az étel: *vérre vált benne, mint barátba a lencse*<sup>48</sup> A hasonlóság még nem azonosság: *nem mind lencse, ami lapos*.<sup>49</sup> Nem hiszem, hogy a szóbanforgó dolog hasonló volna, de legyen úgy, amint mondod: *hiszöm uram, hogy lencse, mē lapos*.

\*

A *borsó* kedvelt eledel *zöldborsó*, de téli *szárazborsó*, *sárgaborsó* gyanánt is. Fő belőle *borsóleves* és *borsófőzelék*, másként *borsócsuszpájz*. Legáltalánosabb fajtája a *csiccsiriborsó*. Ezzel nyilván azonos a XVI. században följegyzett *cicerborsó*. Nemesített aprószemű fajta a *cúkorborsó*, kései nagyszemű a *velőborsó*.

A szárazborsót valamikor csépeltek, azaz cséppel, vasvillával verték ki a hüvelyből. Csaplár Benedek följegyzése szerint a *ripacsos*, azaz himlőhelyes ember arcán az ördögök csépeltek borsót. A *borsószalma* fűtőként kemencébe kerül. Az olyan beszéd, amelynek nincs meg a kívánt hatása: *falrahányt borsó*.

\*

Nem tudjuk már, hogy a szárazfőzeléknek milyen fajtája, készítmódja, esetleg összefoglaló neve volt a *cukmisz* (Zugemüse), amelyet a szegedi ispotály lakóival etettek. 1764. *Attam Konhára Czuk Miszert, Tönköly Kása pasulla, borso, Lencse, Árpa kása, Tej, Tejföl, olaj 11 f 32 d*.<sup>50</sup>

A zöldfőzelékek evése adataink, illetőleg az öregek visszaemlékezései szerint csak az utolsó évszázadban vált mind általánosabbá. Idős parasztférfiak azonban máig sem becsülik sokra. Azt mondják, hogy *ögye mög a nyúl, mög az úr*.

A fogyasztás nyilvánvalóan összefügg a városi polgárság szükségleteinek kielégítésével. Ha már egyszer az *urak* számára a piacra termeltek, maguk is megpróbálkoztak a főzésével. Jellemző, hogy a szárazfőzelékeknél megszokott bőséges zsírozást, vastag rántást ugyancsak megadják nekik. Ez a mi mostani szemléletünk szerint a vitaminosság rovására megy.

Először nézzünk néhány olyan konyhakerti növényt, amelyet levesizesítőül már régebben is ismertek, de később és napjainkban polgári hatásra főzelék is készül belőlük.

\*

A *répa*, *sárgarépa* nyersen is fogyasztható. Bélgiliszta kihajtatására is etetik a gyerekekkel. Mint mondják, szépen lehet tőle fütyülni. A magját férfinak kell vetnie, hogy szép egyenes legyen a termése. A répamag egyébként barkás eperfa levelével összefőzve, epekő ellen foganatos népi orvosság.

A répának több fajtája ismeretes. Itt csak azokat soroljuk föl, amelyeknek az emberi táplálkozásban is szerepük van. A XVIII. századi forrásokban fordul elő az egyéb-

<sup>47</sup> Kovács 389; (A betegségeket egyébként III. kötetünkben tárgyaljuk. BS.)

<sup>48</sup> Példabeszédek I, 204.

<sup>49</sup> Példabeszédek II, 105.

<sup>50</sup> Csajkás B. 171.

ként ismeretlen *caulorépa*. A *kinyővős répa* fejlődésében magasan kiemelkedik a földből. A modern *karotta* szegedi neve *toparépa*, *pocokfarkú répa*, azaz rövid növéssű vastag fajta.

A sárgarépával levest izesítenek, de zsíron dinsztelve, fonnyasztva, tejjel főlesztve *répafőzelék* is készül belőle.

A takarmányrépának a szegedi tájon *cékla* a neve. Emberi táplálkozásra is alkalmas fajtája a *vöröscékla*, másként *piroscékla*.

A *karaláb* néven emlegetett karalábé ismerete a szegedi konyhán aligha lehet régibb a XVIII. századnál. Nemesített fajtája a *vajkaraláb*. Előfordul néhány szólásban is. A fázós természetű emberre mondják tréfásan: *te fagyos karaláb!* A jól eső étel, ital *vérre vált benne, mint cigányban a fagyos karaláb*. Gúnyos, kényszeredett dicséret silány ételre: *főlségös mint rókusai kántornak a fagyos karaláb*.

A karalábé eleinte húslevesbe került, más zöldségfélékkel együtt izesítőnek, majd kockára vágva, belefőtt levestésztával, rizskásával már *karalábleves* is készül belőle. A *karaláb főzelék* tavaszi eledel, amellyel parasztságunk már kezd megbarátkozni.

\*

A *spinót*, *pinót*, *pinóta* néven emlegetett spenót koratavaszi főzelék. A piacra rendszeresen termelik, de a paraszti, külvárosi konyhán egyelőre nehezen terjed. Ez a helyzet a *sóskaleves*, *sóskamártás*, továbbá a *prukudli*, *prukedli* 'broccoli' esetében is. Már kedveltebb, főleg füstölt hússal a *kelkáposztafőzelék*, *kelfőzelék*.

E főzelékeket takarékos, illetőleg szegényebb helyeken, magukban, kenyérrel eszik. Olykor azonban frissen sült házi töpörtő, rántotta, kolbász, füstölthús, újabban fasírozott hús, esetleg lángos is kerül melléjük.

A leves, ritkán más ételek izesítésére szolgáló friss *zödség*, *zödségféle*, tápaiasan *ődség*, *zödelék* voltaképpen és tágabb értelemben a petrezselyem, sárgarépa, póré, zeller, kalaráb összefoglaló neve. Régebben a húslevesben *pészternák* is főtt.

A *petrezselyöm*, másként *gyökér*, szűkebb értelemben a *zödség*, illetőleg *zödség-zödjé* néven emlegetett zöld hajtása, levele talán valamennyi között a legnélkülözhetlenebb. Igazi jó leves nincs nála nélkül. A belőle főtt lé népünk szerint egyébként vízibetegségről, vesebántalmakról vizelethajtó gyanánt foganatos.

A fehérnép, akit mulatságban nem hívnak el táncolni, az Szegeden is *áruli a petrezselymőt*. Tápai találós kérdés: *mög se születött, az onokáját mán is viszik a lakodalomba*. Felelet: petrezselyem meg a zöldje.

\*

Paprikás, pecsenye mellé kerül a *savanyaság*, amely évszakonként váltakozik.

Legkorábbi a *sajáta*, amelyet népünk legáltalánosabban *öntött sajáta* gyanánt fogyaszt. A megmosott, felvágott salátát zsíros, forró savanyú lével öntik le. Csak újabban éltek hideg ecettel készítve. Egyes családokban járja a *sajátáfőzelék* is.

Az *uborka* kedvelt nyári, téli savanyúság. Kertészkedő népünk több fajtáját különbözteti meg. Az apró, egyik végén elvékonyodónak *egéruborka*, *fürtös uborka*, *pocokfarkú uborka*, a hosszúkásnak meg *kényóuborka* a neve.

\*

A vöröshagyma, szegedi ajkakon *vöröshajma*, főleg az ételek: leves, paprikás, tarhonya izesítésére szolgál, de a népi orvostudomány is számos betegségben tartja foganatosnak.



A *zöldhajma* tavasszal kenyérhez, szalonnához járja. A leszelt hagymából sóval és ecettel ízesített *vöröshajmasajáta* főleg télidőben eléggé kedvelt savanyúság. A vöröshagymamártásnak Alsóvároson *poszora*, *hajmaposzora*, Tápén *puszora*, *puszurú* a neve. Szegény helyeken bizony zsírtalanul is főzték. Általában azonban kerül bele krumpli, továbbá levesből kiszedett és darabokra vágott marhahús, esetleg tyúkhús és így ünnepi ebéd második fogásaként fogyasztják. A tápai *vöröshajmaleves* szegényes, csak pirított vöröshagymával ízesített forró lé volt, amelybe száraz kenyeret szeltek. Ezért *kinyérleves* néven is emlegették. Újkígyósi neve *furulyaleves*.

A *vöröshajmatëa* köhögésről foganatos. A *benedöki hajma*, azaz Szent Benedek napján vetett vöröshagyma, megfelelő eljárások után a tápai néphit szerint tifuszos betegek gyógyítására válik alkalmassá. Daganatra, kelevényre sült meleg vöröshagymát szoktak borogatni. Ha valakinek elered az orra vére, vöröshagymát szagoltatnak vele. Csecsemők fürdőjébe *bordó*, *bördő* néven emlegetett szárát szokták tenni. Borba főzve gyomorbajt, megsózva pedig vágott, zúzódott tagot, ecetbe áztatva szemölcsöt és sebet orvosolnak vele.

A *hajmaír* úgy készül, hogy fél liter édestejbe három fej vöröshagymát szelnek, majd szappanhabot, egy evőkanál lisztet és egy csipet sót is tesznek bele. Az egészet jól összekavarják, és pempővé főzik. Kihűlve tiszta ruhára kenik, és a *sárvizes* kiütést kötik be vele.

Említsük meg, hogy a szőregi kertészek ajkán az aprónak maradt vöröshagyma neve *zsiga*, a 2–4 cm átmérőjű *piklesz*, *pitlesz*. A *pickles* egyébként angol szó és ecetbe való vöröshagymát jelent. A két műszó a kereskedelmi nyelvből került a makai és környékbeli, így a szőregi nép nyelvébe.

Találós kérdés: *kerek mint az alma, piros mint a rúza, rétes, de nem bélös, önnék belüle, de nem édös*. Megfejtés: vöröshagyma.

\*

A fokhagyma, szegediesen *fokhajma* nemcsak fűszer, hanem átható szagánál fogva hiedelemvilágunkban nevezetes bajelhárító, gonoszűző erőt is tulajdonítanak neki.

Főleg a paszulylevesbe, árpakásalevesbe, kolbászba teszik ízesítőnek. Nyersen szalonnához is eszik. A *fokhajmamártás*, *fokhajmaszós* ismeretes ugyan, de kevés családban él. Innen a különc emberre mondott gúnyos szólás: *különös mint a fokhajmamártás*.

A mézbe mártott karácsonyi fokhagyma máig élő kultikus eledel, maradéka pedig foganatos orvosságnak számít. Erről a karácsony ünnepénél bővebben is szólunk. A Boldogasszony ágyába, gyerek bölcsőjébe a rontás távoltartására fokhagymát szoktak tenni. Köhögésről hasznos a tejben főzött fokhagyma, amelyet három reggel éhomra kell megenni. A fokhagymás ecet torokfájásról foganatos. A száraz, porrá tört fokhagymát nátha ellen kell fölszippantani. Az ajtófélfát fokhagymával kell megkenni, hogy a boszorkányok ne tudjanak a házba belépni.

A *fokhajmakoszorú* a boszorkánypörökben orvossággént fordul elő: 1731. *Megértette Molnárné, hogy fokhagyma koszorúval akarták gyógyítani, mondá: nem olyan, hanem amely fokhagyma karácsonykor az tál alatt volt, kell orvosolni.*<sup>51</sup> Még századunk elején is tartotta magát az a hiedelem, hogy a lidércnyomásos álmodó boszorkányok nyomása okozza. Az ilyen embernek éjszakára fokhagymát, fokhagymakoszorút akasztottak elhárításul a nyakára. Hasonlóképpen annak a lónak is a nyakába akasztják, amelynek gubancos a sörénye. Öregek szerint ez ugyanis *boszorkányfonás*, vagyis

<sup>51</sup> Reizner IV, 487.

bűbájosok műve. Tápén a szellemjárás ellen is szokás ilyen koszorút az ajtó fölé akasztani.

A nem *egyhasi*, azaz nem egy kocától fialt malacok összezsukva veszekednek egymással. Ezen a tápaiak már előre úgy segítenek, hogy minden malac szőrét fokhagymával dörzsölik be.

\*

A *torma* átható szagával nemcsak ételízesítő, hanem orvosság, illetőleg gonosz-űző szer is. Aki izeg-mozog, nem fér a bőrében, az *olyan mint a torma*ba esött férög. Dugonicsnál; *fészkelődik mint a torma*ba esött férög.<sup>52</sup> Aki bosszúságot okoz, az felebarátjának *orra alá torma*t reszel.

A torma tésztából, vagy mindjárt, vagy cukorral, ecettel ízesítve főtt húshoz, kolbászhoz fogyasztják. Készül azonban mártás is belőle, amelynek *torma*s, *tejestorma*s a neve. Kedvelt halétel volt valamikor a *tormácsuka*.

Reszelt torma ázott vörösbort szoktak hideglelésről inni. Tömörkény tanuskodása szerint a fájós fog oldalán a kar felső részére reszelt torma kötnek, hogy kihúzza a fájdalmat.<sup>53</sup> Köhögésről hasznos a mézes torma. Gyomorbajról jó a gyömbérrel beszórt tormalevéllal való borogatás.

\*

Tavasszal kenyérhez, szalonnához, túróhoz való a *retök* is, amelynek a kertészek, fokák számos fajtáját különböztetik meg. A *feketeretök* foganatos vesekő, lereszelt leve pedig tüdőbetegség ellen. Amint Kovács János följegyezte: *röggel mérög, délben étök, este orvosság*.<sup>54</sup> Körtealakú a *jánosretök*, hosszúkás, fehérhéjú a *jégcsapretök*, piroshéjú, végén kifehéredik a *majomretök*, *majomseggű retök*, finom fajta a *hónaposretök* és *vajretök*. Inséges időkben szegény családokban *retök*leves, *retökfőzelék* is készül belőle.

\*

A *zöldpaprika* nyáron, ősszel kerül főleg a szalonna mellé. Régivágású parasztok a *digópaprika*, *szervianpaprika* néven emlegetett étkezési paprikát ízetlennek tartják. Az igazi *erőspaprika* — különösen ereztével, magjával együtt — olykor megkönnyeztetí az embert, végigmarja a torkát. Sokszor szelik karikába a főtt étel, rántotta tetejére is. Hüvelyesből ez való a levesbe, tarhonyába, paprikáskrumplibá, paprikáshúsba is. Sok család télire is ezt az erőspaprikát szereti savanyítva eltenni.

Munkásemberek, kubikosok olykor nyers uborkát is szoktak szalonnájukhoz enni. A nyers paradicsom fogyasztása szintén velük kezdődött, hogy az újabb évtizedekben a paraszti társadalom fiatalabb nemzedékei körében is mind egyetemesebbé váljék.

A vetésre szánt uborkamagot az asszonyok zsebükben elviszik a búzaszentelésre, mert várakozásuk szerint így majd szépen kel ki és szapora lesz. Alsótanyai asszonyok a virágzó uborkanövényt hajnali harmatban tarlóvirág, másként *uborkabagzató* (*Trifolium arvense*) virágával megsapkodják, beszóráják, szavajárásuk szerint *mögbagzátik*, hogy több uborkát teremjen, szebben fejlődjék. Az uborkainda ötnél több levelét visszacsipkedik, kacssazzák. E műveletnek *uborka*herülés a tréfás neve.

<sup>52</sup> Példabeszédek I, 196.

<sup>53</sup> Munkák és napok. 380.

<sup>54</sup> Kovács 204.

Kovács János jegyezte föl<sup>55</sup> azt a régi egészségügyi tanácsot, hogy láz ellen használ az olyan lé, amelyben uborkamag ázott. Az Alsóvárosi Glosszák szerint a megmorzsolt *uborkalevél* ebsebről jó.

Az uborkát népünk nyersen alig eszi. Leszelve, sóval, ecettel, fokhagymával, tejföllel ízesítve, némi borssal, piros paprikával meghintve készül az *uborkasajáta*.

A *kovászos uborka* a forró nyári hónapokban különösen kedvelt. Napra kitéve, hajas kenyérrel erjesztik. Tesznek bele kaprot, szőlőlevelet is. A havibúcsú tréfás környékbeli neve *kovászos uborkás búcsú*. Még a század elején is alsóvárosi szegény asszonyok a templom közelében nagy cserépfazékakban, kisdézsákban hosszú sorokban árulták a lehűtött kovászos uborkát, ami a messziről gyalogszerrel érkező búcsúsoknak jól esett. A máig emlegetett anekdota szerint az egyszeri búcsús kérdezte: „Néni, hogy az uborka? Krajcár. Hát a leve? Ingen. Na, akkor adjon a levibül!” A hideg *uborkaléj* nyáridőben sokaknak kedvelt hűsítő itala.

Télire való az *ecetős uborka*, *savanyauborka*, amelybe ecetet, borsot, tormát tesznek. Kovács János tudósít,<sup>56</sup> hogy a múlt században még *vasfű* (*Verbena officinalis*) is került bele, mert így az uborka szép friss zöld maradt. Hasonló célból párolták meg az ilyen uborkát rézpénzzel megrakott forró ecetben is.

### Növényi olajok

Zsírozónak, ízesítőnek az olajnövények is kedveltek. Számos növény magjából préseltek bőjti napokra való olajat. Pénteken és az egész nagybőjti időszakban, továbbá karácsony estéjén szinte kizárólag olajjal főztek. A hagyomány karácsony bőjtjén és nagypénteken — főleg a tanyákon — máig elég eleven. Főzéshez használatos volt a *lenmagolaj*, a tápai *dinnyamagolaj* és *mákolaj*, az újabb évtizedekben a *tányéricaolaj*, polgárosultabb nevén *napraforgóolaj* és a *tökmagolaj*.

Az olajútés középkori virágzásáról az 1522. évi tizedjegyzék nevei is tanúkodnak: *Olajos Máté*, *Olajos Bertalan*, *Olajos Péter*. A név a XVII. században is él. Nyilván idevonható a tizedjegyzék *Bakos* neve is. A technikáról a boszorkánypörök irataiban olvasunk először. 1731. *Bizonyos lenmagot akart sutulni*.<sup>57</sup> Vedres István szerint a XVIII. század végén a Városban 13 olajsutú dolgozott.

A szegedi tájon ismert olajnövények közül legrégebbi a len. Tudjuk, hogy a napraforgó és a tök a kukoricával, krumplival és más növényekkel egyetemben az Újvilágból került át Európába. Hazánkban nyilván a XVII. századtól kezdve vert gyökeret. Meghonosodásuknak közelebbi körülményei egyelőre ismeretlenek.

A lenről, tökről, mint a szegedi táj kultúrnövényeiről, más összefüggésekben is megemlékezünk. Itt csak a napraforgóról szólunk, amely korunknak legjellegzetesebb, szinte kizárólagos olajnövényévé vált.

A *tányérica*, tanyán *rica* néven is emlegetett *napraforgó* (*Helianthus annuus*) a szegedi tájhoz, tanyavilág népéhez annyira hozzánőtt, annyira jellegzetes elemévé vált, mint a paprika vagy az akácfa. A száron levő termésnek *tányericavirág* a neve. Az Újvilágból honosodott növények közül kevés vert olyan mély gyökeret népünk hiedelemvilágában, mint éppen a *tányérica*, mágikus tekintélyével méltán sorakozik a régiek mellé.

Kálmány Lajos Temesközbe szakadt szajáni népünk körében hallotta,<sup>58</sup> ha augusz-

<sup>55</sup> Kovács 384.

<sup>56</sup> Kovács 41.

<sup>57</sup> Reizner IV, 483.

<sup>58</sup> Szeged népe II, 107, 108.

tusban akkor szedi az ember a tányéricát, amikor a nap az Oroszlán jegye alatt van, nem kell félnie az irigyektől. Ha valaki az ilyenkor szedett tányericát a templomajtóba teszi, akkor azok az asszonyok, akik urukat nem szeretik, nem tudnak kijönni. A tányERICA TombácZ János boszorkánytörténetei között is szerepel.

Nagy a jelentősége a népi orvoslásban is. Virágát köhögésről szokták főzni, de fürdőnek is használatos.<sup>59</sup> Mellbetegek pörkölt tányericamagból főzött teát szoktak inni. Tömörkény hallomása szerint<sup>60</sup> a tányericamagból főzött tea köhögés ellen is foganatos.

A pörkölt tányericamag — éppen úgy mint a tökmag — kedvelt népi, külvárosi csemege. Téli vasárnapokon pihenés közben szívesen *tányericamagoznak*. Fogukkal törik meg.

A napraforgó magjától már megfosztott korongjának, virágának *tányericabúga* a tápai neve. Megszárítva tűzre kerül, hasonlóképpen a *tányericatuskó* is, vagyis a kiásott, vagy szántás közben kifordult gyökérrész.

A *tányericaszár*, *ricaszár*, ritkább megnevezéssel *tányericakóró*, *ricakóró*, részben szintén tüzelő, részben azonban tanyai kerítés készül belőle. Erre a tanyaporta jellemzésénél bővebben is kitérünk. Használják azonban gyertyaöntésnél is. Ilyenkor természetesen a vattaszerű *tányericabél* kikerül belőle.

A szántóföld végére, mezsgyére sorjában vetett tányericának *mezsgyezsír* a neve. Jegyezzük meg, hogy már a második világháború hatósági előírásai nagymértékben előmozdították a természetését, ami a szocialista mezőgazdaságban tovább emelkedik.

Legjelentősebb terméke természetesen a *tányericaolaj*, amelyhez képest a régebbi olajfélék (lenmagolaj, tökmagolaj) alig számítanak.

Az olajpréselés eszköze a *sutú*, *olajsutú*, amelyből a múlt században minden városrészben bőven akadt. Kovács János szerint száz is volt a XIX. század folyamán Szeged városában. Préseltek természetesen a tanyákon is. A hagyomány legtovább Sándorfalván szinte napjainkig megmaradt. Érdekességként meg kell említenünk, hogy Alsóváros egyik utcájának az ott működő olajsajtóról *Sutú utca* volt a neve. Ezt a Víz után a névosztogatók nyilván parasztosnak érezték, és Szabadsajtó utcára keresztelték. Régimódi sutút már nem láthattunk, előadásunkban tehát Kovács János jellemzésére kell támaszkodnunk.<sup>61</sup>

A préselésre szánt magot először a *küllü* néven emlegetett és a paprikamunkánál részletesebben is jellemzett mozsárban apróra megtörték. Utána nagy teknőkben a *gyúró* alkalmi néven emlegetett munkások átgtyúrták. Innen nagy üstökbe öntötték, ahol mintegy 10 percig pörkölték, majd vastag vászonba göngyölték. Innen a *pogácsafészök* nevezetű edénybe került, amelyet két 6—7 m hosszú, 60 cm vastagságú nagy *bálványszorító* fogott közre. Ennek szorítása csavaros tengelyű nagy kerék segítségével történt. A kereket hajtó két embernek *bakos* volt a neve. Közben a kisutult olaj belecsorgott az odahelyezett olajos kannába. A kipréselt *pogácsa* kifordítása a *kiütő* segítségével történt. Ennek az eszköznek és munkafolyamatnak a jellemzése Kovács Jánosnál nem világos.

A kipréselt, olajtartalmától megfosztott pogácsának Csaplár Benedek szerint *szak*, ha napraforgóról volt szó: *tányericaszak* volt a régi neve. Ismeretesebb azonban a *tányericapogácsa*, *sutúpogácsa*, Alsótanyán pedig a *karika* megnevezés. Ez elsősorban tápláló jószágeledel. Kedvelt csemegejük azonban a tanyai gyerekeknek is. Kemény: jó fog kell az elragásához. Iskolába uzsonnára is visznek belőle.

<sup>59</sup> Kovács 63.

<sup>60</sup> Munkák és napok. 381.

<sup>61</sup> Kovács 248.



Olajsutú (XIX. század vége; Kovács nyomán)



Olajsutú (1900 körül)

Kovács János adatai szerint 1 mázsa lenmagból 25 kg olajat préseltek. 1 köből, azaz 4 véka tökmagból a *nagyolás*, vagyis a héj eltávolítása után 10 pogácsát nyomtak, 1 pogácsa viszont általában 1 liter olajat jelentett.

Tanyai sütűn mindenki a maga magját szokta kisutulni, de a munkát a sütű tapasztalt gazdája irányítja. Használatáért vagy a kialakított rész, vagy pedig bér jár. A már meghántolt magból egy zsebrevalót külön félretesznek a gyerekek számára csemegéül.

Olajból ősszel általában csak egy esztendőre való készül, mert nyáron könnyen *mögavasodik*. Az olaj helye a cserépből való *olajoskorsó*, *olajosbutykos*. A sötétmázú, alacsony, de terebélyes korsó emlékezetét Dugonics András egyik jeles mondása is megörökítette. Eszerint a kevélykedő emberek *úgy reá tartják magokat, mint olajos korsó az asztal közepén*.<sup>62</sup> Régebben a Városban akadtak *olajosasszonyok* is, akik alkalmi foglalkozásként nagybőjti időszakra több korsó olajat vásároltak össze a tanyán vagy sütűben és ezt házuknál kicsinyben az odajövőeknek, főleg pénteki napokon szétmérték. Ezt minden esztendőben megismételték, a környék aztán állandóan fölkereste őket. Ilyen volt századunk elején Alsóvároson hírmondóul Vass Jánosné, Császáz Véca (Veronika) a Pálffy utcában.

Olajjal általában mindazt el tudták készíteni, amihez egyébként zsír, vaj kellett.

A nyers olajat karaj kenyérre csorgatták, majd sóval, paprikával meghintették. Tápaiak gyékényből ecsetfélét készítettek, ezzel kenték az olajat a kenyérre. Kedvelt vacsora, gyerekeknek uzsonna volt ez. Szokták a főzetlen savanyú káposztát is leönteni vele és kenyérrel fogyasztani. Tápaiak epekő ellen valamikor nyers olajat szoktak inni.

A levest, paprikáskrumplit olajon főzték, a halat, olykor csirkét is olajon sütötték. Készült olajos kalács, olajos rétes, olajos fánk, guba is.

Nagypénteken rendszeren olajos paszúr, vagy olajos káposzta került hidegen az asztalra. Ugyan is ezen a napon — mint máshol bővebben is kifejtjük — nem szoktak tüzet gyújtani. A káposztát hagyományőrző családokban köleskásával főzik és olajjal nyakon öntik. Bicskahegyen kenyeret is nyomnak a levébe, amely beleszívódik a kenyérbélbe. Ha szükséges, a tálat többször is felöntik olajjal.

### Gyümölcsök, dinnye, szőlő

Népünknek igen kedves nyári tápláléka a dinnye, öregek aján *dinnya*.

A közönséges *sárgadinnya* mellett ismeretes a különleges *ananájszadinnya* (kantalu), továbbá a *turkesztádinnya*, rövidebben *turkeszadinnya*, *turkesz* is.

A sárgadinnyét gerezdjei mentén szokás megszegni. Ha a dinnye jóízű, tehát érdemes a fajtáját megtartani, akkor magját vastányérba fordítják. A héj és fölösleges mag vagy disznók csávásába, vagy pedig kisborjú, birka ételébe kerül. Ha kisborjúval etetik, akkor kevéske korpát is szórnak rá. A sárgadinnye jó édes beléből szoktak a tanyaiak csalogatóul az üveg légyfogó alá tenni.

A görögdinnye későbbben, mint mondják: *havibúcsúra*, *havira* (aug. 5) érik. A szege di nép ezt jobban kedveli, ezért a tanyai homokon sok a *dinnyafőd*.

Az éretlen, ízetlen dinnyének *tökadinnya* a neve. A rothadásnak induló, megnyálkásodott belű *veszött*, a túlérlett pedig *lőrincös*. Ezt úgy is mondják, hogy *Lőrinc belefosott a dinnyába*, azaz Lőrinc napja (aug.10) után a dinnyefogyasztással már vigyázni kell. Említsük itt meg, hogy a nem szabályosan fejlődött, bár ehető dinnye: *haska*, *haskadinnya*.

<sup>62</sup> Etelka II, 77.

A dinnyét fogyasztás előtt hűteni szokás. Leviszik a pincébe, hideg vízbe rakják, olykor több órára leeresztik a gémeskútba. Felvágása általában a csuma és virág helye között megfelelően történik. A két fél dinnyét még megfelelően, ezt — ha sokan vannak — ismét. Nyolcadnál kisebb részt azonban már nem szelnek. A gyerekeknek szokás a féldinnyéből karajt is szegni, amelyet aztán a szájukkal harapnak ki a héjából.

Szegedi száznak legkedvesebb a sárgabélű görögdinnye. A pirosbélűt inkább az úrféle, máshonnan jött ember keresi. A két fajtát egymás mellett nem jó termelni, mert elfajzik. Fogyasztásának alkalmi egyeznek a sárgadinnyéével. A magot is hasonlóan választják ki: megmossák, megszáritják, majd elteszik tavaszra. Eszik kanállal, bicskával egyaránt. Ha féldinnyét esznek kanállal, akkor a végén a levét is kiisszák. Régi takarékos öregek olykor a magját is megették, mert mint mondták, avval is a has telik.

A *savanyadinnya* a *högydinnya* néven emlegetett apró, fejletlen, esetleg félérett dinnyéből került ki. Amikor a dinnyeföldet föl akarják a jószág előtt szabadítani, a kisdinnyéket összegyűjtik, kádba öntik, ahol már zöldparadicsom, zöldpaprika is van. Ecettel megsavanyítják, olykor le is préselik. Disznótorban a legkedvesebb savanyúság.

Egyesek a *téldinnya*, azaz télire eltehető dinnyefajta termesztésétől sem sajnálják a fáradságot. A héja vastagabb és gerezdes. Ősszel a rothadás ellen bemeszelik, majd a padláson kiöntött búzába rakják, ahol érése még folytatódik. Általában karácsonykor kerül asztalra.

Bőséges dinnyetermés, olcsó árak idején a tanyai ember *dinnyapálinka* főzésére is gondol. Tápén valamikor, a múlt században a gondosan összegyűjtött dinnyemagból bőjt napokra *dinnyamagolaj* sajtolására is sok került.

Városi, polgári hatásra élelmesebb tanyai gazdasszonyok *dinnyebefőtt* készítésére is vállalkoznak. Egyesek meghámozzák, mások csak úgy, a maga valóságában megfelelő nagyságú darabokra vágják és cukroslebe teszik. *Kiduncolják*, azaz párolják. Téli ünnepi csemege gyanánt fogyasztják.

Nyáridőben déli pihenő alatt, mielőtt a dinnyehajat főleg a disznók számára összeszednék, ügyesebb férfiak a gyerekek mulattatására kis láncot, nyolcas formát, lakatot szoktak kivágni belőle.

\*

A *szőlő* a legkedveltebb gyümölcsök közé tartozik. Ez az ismert szőlásban is kifejezésre jut: *lősz még szőlő, lány kinyér*. Tréfás változata: *puha kinyér, lány szőlő*. A közvetlen fogyasztásra szánt szőlőnek *mögövszőlő*, újabban *csömögeszőlő* a neve. A szőlő eltevése, fölhasználása az asszony nép dolga.

A korai szőlő már Havi Boldogasszony, illetőleg Urunk színeváltozása (aug. 6.) táján már érni kezd. Innen egyik korai paraszti szőlőfajtának a *boldogasszonyszőlő* neve is.

A szőlő napjárta déli oldalon különösen hamar fejlődik. Eleinte a családfő kószolgatja, majd amikor megéri, válogatva leszedik és beviszik a piacra. Ilyenkor még nem sokat esznek belőle, mert a korai csemegeszőlőért jól fizetnek. Az érést azzal is siettetik, hogy a fürtöket esetleg eltakaró leveleket főleg a déli oldalon letépi. Szent Istvánra a korai szőlők már le is érnek.

Amíg a kisvasút nem épült meg és jó utak nem vezettek a Városba, a korai csemegeszőlőt jobban élték a tanyai családokban is. Szívesen tették el télire is, mert a jól beérett korai szőlő romlik legkevesbé. Ha bőven termett, must is készült belőle. Erre különösen az *oportó*, továbbá a *piros-* és *fehérsaszla* volt alkalmas. István király napjára újsággént musttal lepték meg a névnapra gyülekező asszony népet és gyerekeket.



Férfiak inkább azért kóstolgatták, hogy az új termés ízére, zamatára, cukorfokára következtessenek.

A korai szőlőt második fogásként élték kenyérrel is, amikor egytál étel, leginkább leves került csak az asztalra. Kenyérsütéskor csakugyan puha kenyér, lágy szőlő volt a vacsora. A tápláló szőlő változatosabbá tette népünk régebbi, egyhangú étkezését. Vasárnap kaláccsal is ették.

Igazi szüretkor félre szokták tenni a lesimított szőlőhártyára az egészséges, ritka kövidinka és kecskecsöcsű fürtöket, amelyeknek *fej, bődő* a régies nevük. Garabolyokba, kétfülű kosarakba rakják és kézben viszik egyenesen a padlásra. Mindez nagy gonddal történik, hogy a szemek ne törődjének. A tanyaház padlásán szálas szalmát, zsuppot terítenek szét. Újabban papírt is használnak. Erre rakják ki lazán, egymás mellé a fürtöket. Ha piacra is szánnak belőle, akkor 4–5 mázsát is elraknak. Gyakran előfordul, hogy az esős, borús ősz miatt nem tud a szőlő rendesen beérni. Minden esetre ahol korai szőlő is terem, abból kerül ki — mint mondtuk — az *állanivaló*, mert ez pusztul legkevésbé.

Az eltett szőlőt por, méginkább a téli fagy ellen újságpapírral takarják le. Egyéb-  
ként nagy cukortartalmuk miatt a szemek csak szigorú hidegben fagynak meg. Kará-

csonyig mindenképpen igyekeznek eltartani. Egyrészt a szépen megaszalodott szőlő ilyenkor a legkelendőbb, másrészt a karácsonyesti asztalról sem hiányozhat a szőlő. Igen kedves a disznótörök során hústól, zsírtól eltelt gyomroknak is.

Ha kevesebb szőlőt tesznek el, akkor ezt raffiára, madzagra kötözik. Ez úgy történik, hogy méternyi hosszú spárga egyik végére kötnek egy fürtöt, arasszal magasabban kötik a másikat. Így haladnak tovább egészen addig, amíg a fonal közepére nem érnek. Most megkezdik a fonal másik végét, erre a részre is hasonlóképpen kötöznek. Vigyáznak arra is, hogy az egymás fölé kötözött fürtök ne érjenek össze, hanem köralakban helyezkedjenek el. Összekötik. A fűzért most a szelemenfába ütött szögekre, vagy külön erre a célra felakasztott rúdra rakják.

Még egyszerűbb, de legbiztonságosabb módja a szőlő eltevésének, amikor egymástól arasznyi távolságban felkötött böndők fonalát vízszintesen feszítik ki.

Vendég, beteg számára, ünnepi asztalra még pár évtizeddel ezelőtt is befőttes üvegben tettek el szőlőt. Még szüret előtt kiválasztották az alkalmasnak tartott, leg szebb óriásfürtöket. Mindegyiket kétaraszos venyigével vágták le. A fürt fölött arasznyi csonkot hagytak, a többi pedig alul maradt meg. Majd egy kétliteres befőttes üvegbe vizet öntöttek, és ebbe úgy állították bele a venyigéket, hogy a fürtök az üveg szá-



18. Téltre eltett szőlőfürtök (Börscsök V. felvétele)

ján kívül kőralakban helyezkedjenek el. Az üvegben levő víz poshadásának megakadályozására egy fél marék faszenet kellett beledobni. Az üveget a tisztaszoba mestergerendájára kötötték föl, esetleg a mennyezetről lelógó függőlámpa tartójába helyezték bele. Ilyenkor természetesen a lámpaégőt kivették. Ennek helyére került megkapó szobadíszként az üveg tele szőlőfürtökkel. A levél is, szőlőcsutka is egész télen megmaradt friss zölden. A szemek sem aszalódtak meg. Minthogy a tisztaszobában télen alig fűtöttek, a hőmérséklet is állandó volt.

A szőlő eltartásának másik módja az *aszaltszöllő*, másként *mazsola*, öregek ajkán *mozsola* készítése. Az asszonyok már a szüret idején összegyűjtötték felkötött kötőjükbe a darázscsípte, összeaszalodott, *töpött* szőlőt. A csumáról leszedték, mustban megmosták. Kiterítették egy deszkára, esetleg papírt tettek a kemence tetejére és ott szikkadt meg. Egy-két nap múlva papírzacskóba vagy befőttes üvegbe rakták. Az üveget nem kellett lekötöni.

Ha kevés töpött szőlőt sikerült összegyűjteni, vagy idejében nem gondoltak rá, akkor kemencében szokták a mazsolának való szőlőt aszalni. Leginkább a rizling vagy *delevaré* böndöket mossák meg, majd lecsurgatják. Azután tepsibe teszik, és sütés után a langyos kemencébe dugják. Ezt többször is meg kell ismételni. Az első kivétel után száraz helyre, így kamrába teszik. Ha többszöri betetés után kellően megszalodott, lecsípkedik a csumáról, és mustban megmossák. Kiterítik a napra, és papírral leborítják darazsak ellen. Még jobb, ha újra tepsibe rakják és ismét kemencébe teszik. Szikkadás után papírzacskóba, de méginkább befőttes üvegbe kerül, amelynek száját le kell kötni.

Az így házilag készült mazsolát mákoskalács sütésénél belekeverik a mákba. Teszik máléba, pogácsába. Jó bodagot is lehet vele sütni. A boltban vásárolt mazsola helyett szokták régebben és háborús időkben használni. Tökéletesen megfelel. Egyetlen hibája, hogy a magja benne marad.

A *szöllőbefőtt* készítése már a múlté. Szüretkor a legszebb fejekből válogatták ki a befőzni valót. Csak egészséges szemek kerülhettek bele. Nagyon kedvelték hozzá a kecskecsöcsű szőlőt. A fürtöket alaposan megmosták, majd lazán 3—4 literes üvegbe rakták. Forró mustot öntöttek rá, utána pergamennel lekötötték és *kiduncolták*, azaz kellően átpárolták. Alkalmas helyre, leginkább éléskamrába tették el. Amikor eljött az ideje, fölbontották, a kiemelt fürtöket lecsorgatták. A visszamaradó levet mustként éltek fel, a szőlőt pedig úgy csipkedték le a csumáról, mint frissiben. Még a csuma is megtartotta zöld színét, egyáltalán nem száradt össze. Olykor előfordult, hogy a fürtökre öntött must *mögindult*, azaz forni kezdett, és így a befőtt tönkrement.

Ha azt akarták, hogy több legyen, akkor lebogyózták, és úgy rázták bele az üvegbe. A meggybefőthöz hasonlóan, a szőlőszemeket és a mustot kanállal fogyasztották. Mindkét esetben járta az a szokás is, hogy a készülő befőttet hideg musttal öntötték fel, és kenyérsütés után a kemencében dunsztolták ki. Egyesek a *szalicer*, azaz szalicil segítségével is védték a befőttet a romlástól.

Ma is készül a *szöllőlekvár*. Főzésre leginkább az otellót, izabellát kedvelik, mert ennek mustja, bora nem olyan jó. Lekvárnak egyébként bármifajta szőlő alkalmas. Készítéséhez úgy fognak hozzá, hogy a szőlőt megmossák, a szemeket lecsipkedik és üstbe teszik. Lassú tűzön főzik. Forralásnál feladja a habját és a mag a tetejére kerül. Ezt habszedő kanállal könnyű leszedni. Sűrűre főzik, de annyira mégsem szabad besűrűteni, mint a szilvalekvárt, mert a cukor megpörkölődik benne. Ha lassú tűzön főzik több, gyors tűzön kevesebb lekvár lesz belőle.

A szőlőlekvárt süteménybe, kalácsba téve, kenyérre kenve fogyasztják. A gyerekek különösen kedvelik.

\*

Az aszalt gyümölcsök között legkedveltebb a már említett *bagolytűdő*, ritkábban *pifa* néven emlegetett aszaltalma. Megfőzve a karácsonyi vacsora hagyományosan utolsó fogása. Természetesen máskor is készül *konfek* belőle. Levét megcukrozzák, olykor citromhéjat is főznek bele: kitűnő gyümölcslé. Járt a aszaltszilva is, régebben karácsony böjtjén sok helyen ebből főtt a *szilvaleves*. Régebben voltak olyan kofák, akik gyümölcs főzésével, pácolásával is foglalkoztak. Ezek az aszaltalmát cukros vízben megdagasztották, és gyerekeknek iskolák közelében árúsították.<sup>63</sup>

\*

A fokozódó árucserre lehetővé tette már a XVIII. század óta olyan gyümölcsfélék, ízesítők téli fogyasztását, amelyek a szegedi tájon nem teremtek meg.

Közismert téli csemege a *gesztőnye*, amelyet a vasút előtt fuvarosaink hoztak Baranyából és Szlavóniából a Városba. Itt Szegeden csak a *vadgesztőnye* él meg. Ezt lereszelve hasmenésről tartják foganatosnak. Virágának színe szerint van *fehérgesztőnye*, *pirosgesztőnye*.

A nemes olasz gesztenyének *maróni* a neve. A gesztenyét házilag is sütik: vagy a takaréktűzhely sütőjében vagy pedig a főzőlapján leborított fazék alatt. Legtöbbször azonban vásárolni szokták. A *gesztőnyesütőgető kufák* valamikor hozzátartoztak a Palánk téli utcaképhez.

„Fiatál fürge menyecskék voltak ezek, kezükben egy szalmaszakajtóval. Kiabáltak, szavuk a másik utcára is elhallatszott: ki vősz jó meleg gesztőnyét? Mert az utca mostani alakjai — írja<sup>64</sup> a század elején Tömörkény — a marónisütők még mind odahaza voltak a szép Krajnában, s vaslábasaik még nem álltak az utcasarkokon, mikor itt a gesztenyét már gyorslábú menyecskék hordozták.”

A citromról, narancsról, fügéről, datolyáról már a XVIII. században említés történik. Nem lehetetlen azonban, hogy már a hódoltság idején ismerték a Városban. Fogyasztásuk nem mondható általánosnak, inkább csak gyerekeket, fiatal fehérlépeket szoktak velük alkalmilag megkínálni.

A déligyümölcsöt a már említett kofák cukorban is kifőzték, pácolták, és forgalmas helyeken árúsították.

„A nagyiskola környékén tartózkodtak leginkább az ilyenek. Vékony papláccakra volt fölhúzva sorjában — folytatja Tömörkény — a gesztenye, füge, mandula, valamennyi megfürdetve olvasztott cukorban. Kissé drágák voltak ezek a nénik. Akik hálásak voltak, ha valaki a papláccáról leevén a cukrosfügét, a pálcát visszaadta. Másnap más ette róla a fügét, s a fa híven szolgálta gazdasszonyát, míg csak el nem kopott.”

A *szentjánoskinyér*, röviden *szentkinyér* gyerekek olcsó csemegeje volt. Lereszelve, porcukorral vegyítve böjti időszakban száraztészta is szoktak vele ízesíteni. Ez — mint láttuk — a *szentjánoskinyeres tészta*, *szentkinyeres tészta*.

A *mazsola*, *mozsola* szárított mediterrán szőlőfajta, amelyet ízesítőül kalácsba sütnék bele. Vendégségben olykor nyersen is eszik. Tömörkény *aprószőlő* néven ismert változatát is hallotta. Láttuk, hogy szegényebb, takarékosabb helyeken, háborús időben rendszeren aszaltszőlőt tesznek helyette a kalácsba, rétesbe. A mandulával, moggyoróval kevert és zacskóba mért mazsolának *déákabruk*, *déákcömöge* a félnépi neve.

Igen kedvelt téli gyümölcs volt a szegedi ajkakon *guluska* néven emlegetett, különleges páccal bevont boszniai aszaltkörte (kruska), amelyet a kofák az első világháború előtt szintén árúsítottak. Öreg tápaiak arra is emlékeznek, hogy ezekben az időkben a lápos románok főtt körtét is hoztak magukkal, amelyet nagy hordókból mértek szét.

<sup>63</sup> A Szent Mihály a jégben. 316.

<sup>64</sup> Hajnali sötétben. 107.

## Tejnemű, tojás

A növényi eredetű táplálék és a húsfélék között a szegedi kultikus ételhagyományban, régebbi böjti rendben átmeneti helyet foglal el a *tej* és a *tojás*. Mindkettő állati eredetű ugyan, de régi különleges hazai egyházi kiváltsággént fogyasztásuk már évszázadok óta nem számít böjttörésnek. Ennek századunkban természetesen már nincs jelentősége, kötelező ereje. A nagypénteki hagyomány különben családonként máig egyaránt visszatükrözi, őrzi a régi tilalmakat, de a könnyítéseket is. Lehetséges egyébként, hogy a szegedi népnek a *harmatnevelte* böjti táplálkozáshoz való ragaszkodásában a szomszédos keleti egyháznak is szerepe volt.



A tej, szegediesen *téj* kedvelt tápláléka népünknek, bár inkább csak a gyerek, öreg, asszonyféle éli. Fogyasztja nyersen, földolgozva tejterméknek, továbbá ételízesítőnek, zsírozónak is. Leginkább a tehéntejet isszák, régebben azonban a birkatejet is kedvelték. A kecsketej fogyasztása szegényebb külvárosi családokban csak újabban terjed. Nyoma van a *bivalytej*, *lótej*, *szamártelj* ivásának is. A bivaly a cséplőgép hős-korában, az állati vontatás idejében, tehát a múlt század utolsó évtizedeiben Erdélyből honosodik meg a szegedi tanyavilágban. Ekkor jellegzetes sűrű tejét is isszák. Szamártetej tudomásunk szerint, csak szamárköhhögésben szenvedő gyerekek szottak régebben itatni, sőt ennek hiányában lótejet is. Még emlékeznek rá, hogy a régi pásztorem-berek lótejjel is éltek: kalapjukba fejték, onnan itták.

A tehéntejet isszák frissen fejve, azaz nyersen, forralatlanul. Öreg deszkiek szerint aki tejet ivott, ne feküdjék le a földre, mert kígyó mászik a gyomrába. A forralatlan tejnek *édöstéj* neve is hallható. Tanyán tányérba töltik, kenyeret törnek belé — ugyanis öregek regulája szerint tejivásnál késsel nem szabad kenyérhez nyúlni, csak törni — és rendes evőkanállal leves módjára eszik.

A forralt tejet csak a tejeskávé elterjedése, tehát nagyjából a századforduló óta fogyasztják. A kávé legtöbbször *pótkávé* vagy házilag pörkölt *árpakávé*. Úgy látszik, hogy a pörkölt árpát a kávéfogyasztás egyetemessé válása előtt is ismerték, és leginkább mellbetegek itták. Ha a tejet, főleg nyáridőben késve forralják föl, akkor *összemen*, azaz túróssá, élvezhetlenné válik.

A berántott, vízzel föleresztett és összeforralt tejből készül a *tejleves*, amelybe tésztát, tarhonyát is főznek. A *tejestarhonya* tanyai népünknek kedves vacsoraétele.

A régi fehértói madarászok különösen ízletesnek találták, ha a vízimadarakat, főleg a szélkiáltót birkatejben főzték, készítették.

A tejjel, tojással, kevés liszttel fölvert és sóval ízesített, majd tepsibe öntött és kemencében, újabban a takaréktűzhely sütőjében sült lágy süteménynek *pite* a neve. Nagyobb kockákba vágva frissen fogyasztják.

Ha pöctejből sült, akkor a tanyán *pöcpite* néven emlegetik. Ilyenkor az a regula, hogy minél több embernek kell belőle ennie. Így aztán végigkínálják a gyerekek, szomszédok, ismerősök között. Öregek hiedelme szerint majd a téhen bőségesen tejel.

A hasonló, de édesített és kevésbé fölvert tésztából készül a serpenyőben sült *placsinta*, *palacsinta*, amely a polgári konyhából való újabb átvétel és meghonosodása nyilvánvalóan összefügg a takaréktűzhely elterjedésével. Leginkább túróval, lekvárral töltik, de üresen is szeretik.

Mártásfajta a *tejestormás*, röviden *tormás*, amelyet valamikor lakodalmi vacsorán is fogyasztottak.

„Lisztet pörkölnék — írja<sup>65</sup> Tömörkény — ahhoz tejet és reszelt tormát kevernek, és ezzel a szósszal eszik a főtt húst”, télidőben főleg az őrájt. „Ez minden tanyai étkezés fénypontja — írja más-  
hol<sup>66</sup> — ezt tartják az ételek királyának.”

A közismert *tejbekása* rizzsel, régebben kölessel is készült. Van tehát *tejberizs*, *tejbeköles* is. Természetesen a *tejbegriz* sem ismeretlen, de csak újabban.

\*

A *tejnémű*, *tejhaszon* néven emlegetett tejtermékek közül legegyszerűbb az *aludt-tej*, archaikus tápai néven *szérdék*. Ez két szegedi szólásban is előfordul: *ott várta szérdékre a macskát*, vagyis lesben állott. *Olyan, mint légy a szerdékön*: olyan zabolátlan ember, gyerek, aki hirtelen szelíden viselkedik, meghunyászkodik.

Az aludttejből *aggódik*, *túrúsodik*, újkígyósiak szerint *túrúddzik* a túró, szegediesen *túrú*. Úgy is mondják, hogy belőle *aggasztalik a túrút*: az aludttejet *túrúsrúha* néven emlegetett ritkaszövéssű vászonkendőbe kötve felakasztják valahova, alája pedig edényt raknak. Ebbe csurog a *savó*. Ezt nyáron szomjúság ellen sokan isszák, legtöbbször azonban a disznó moslékjába öntik. Az olyan aludttejet, amely még nem vált el egészen a savótól, Tápén *szurutyka* néven emlegetik.

A túró tehát aludttejből kendőben kicsorgatott tejtermék. A túróhoz, a túró képzetéhez számos szegedi szólás kapcsolódik. Aki duzzog: *fölönti a túrút*. Tisztázni kell valamit: *hadd ösmerjem mög a túrót a téjnek tetején*.<sup>67</sup> A megállapodott, kiforrott egyéniségű embernek *megért már régen mind túrója, mind sajta*.<sup>68</sup> Mindennek ki kell derülnie: *mi túró, mi sajt, ki fog tetszeni*.<sup>69</sup> Dugonics hallotta ezt is: *högyös mint a dorozsmai túró*.<sup>70</sup>

A túrónak Szeged régi népe több fajtáját különböztette meg. Ilyen maga a rendes *túrú*, továbbá Tápén az *édőstúrú*: beoltott forralt tejből képződött túró. Az *erőstúrú*: erős, csípős ízű túró. Ebből került ki régebben a *tortúrú* is. A *gömölyetúrú* préseletlen, szózatlan birkasajt.

A füstölt túrónak Tápén *csömpölyegtúrú*, röviden *csömpölyeg*, más néven *szira*, Szőregen *pikhercs* a neve. Leginkább böjtös időszakban készült: a friss túrót sóval összegyúrták, majd gombócokba kiszaggatták, néha még ruhába is belekötötték. Utána nádlészára, azaz nádból készült szőnyegfelére helyezve, a szabad kéményben füstre tették. Voltak, akik kendőbe takargatva rakták a kéménybe. Egy hétig is ott száradt, utána sokáig elállt. Lereszelve, tésztára is szokták valamikor hinteni.

A *juhtúrú*, *birkatúrú* juhtejből aggasztalt túró. Kedvelt eledel, amelyet régebben hamisítani is szoktak: tehéntúrót sáfránnyal keverték össze és juhtúró gyanánt adták el. A *savótúrú* olyan birkatúrú, amelyből a savó magától csorog ki, nem nyomják ki belőle. Felsőtanyán máig élnek. Az *ótott túró* oltószerűl régebben tejesbárány gyomrát használták. A nyűgös, követelődő gyerek megnyugtására szokás mondani: *majd hozok a piacrul ökörtúrút*. A szólásban előfordul a *bikatúrú* is.

A *dézsástúrú* a tanyai háztartásban kis dézsába időnként belerakott, összegyúrt, kissé megerősödött túró, amely valamikor böjtös eledel volt.

Alsótanyán egyes családoknál asztalra került a *damikaleves* is: erős birkatúróval és apróra vágott krumplival főzött, vöröshagymás rántással berántott levesfajta.

<sup>65</sup> Farsangon. SzN. 1899, 29. sz.

<sup>66</sup> Munkák és napok. 149.

<sup>67</sup> Etelka II, 129.

<sup>68</sup> Etelka II, 358.

<sup>69</sup> Etelka II, 60.

<sup>70</sup> Példabeszédek I, 220.

Már csak hírében él. Mint mondják, a felvidéki származású, XVIII. században Szegedre vándorolt Wolford-Sátány családnak volt jellegzetes, kedvelt étele. A damika-leves egyik változata az alsótanyai *túrúsleves*: rántott levesbe tetszés szerint érett erős-túrót morzsálnak bele.

Megfőzött, oltott tejből készül a *tarhó*, tápaiak ajkán *taró*, újabb városi nyelven, idegen szóval *yoghurt*. Ősi pásztoreledel. Már a középkorban is ismerték. Lehettek olyan juhászok, akik a készítéséből meg tudtak élni. Az 1522. évi tizedlajstromban előforduló *Tarhós* (Gregorius, Stephanus Tharhos) családnév a fenti foglalkozásra mutathat; esetleg ragadványként arra, aki nagyon kedvelte.

Ételként való első szegedi előfordulása 1748. *Azon Szegedi Gulásoknak kenyereket, Tarhókat és egyéb eséseket megevék*. Ugyanakkor *oltott tej* néven is emlegették. 1748. *A Szegedi Pásztorok... Gunyhokat és Tannyákat csináltak, melyekben maga az Fatens is gyakorta nyugodot és Óltott Tejett evett*.

A túlzottan óvatos embert, aki egyszer már póruljárt, ezzel a szólással szokás jellemezni: *úgy mögégette a kása a száját, hogy a tarhót is fúva öszi*. Dugonics Andrásnál: *mivel ennek előtte a meleg téj mög égette számat, most a Tarhot is fújom*.<sup>71</sup>

A tarhó megfőzött birka-, újabban csak tehéntejből készül. Ha megfőtt, bögrébe merik szét. Mindegyik edénybe *ótó*, vagy pedig későbbi oltásnál már csak *tarhómag* kerül tapasztalat szerinti mennyiségben beléjük. Most gondosan letakargatják, mert lassan kell neki kihűlnie. Mintegy 8–10 óra múlva megkocsonyásodik, és fogyasztható. Rozskenyérrel igen kedvelt nyári uzsonna-, vacsoraétel. Tehéntejből készül a *tehéntarhó*, birkatejből pedig a *birkatarhó*, *jutarhó*. Ez utóbbinak azonban már csak az emlékezete él.

A tarhóótó, egyszerűbben ótó, ritkásan *gyomorótó*, régebben olyan bárány gyomrából készült, amely csak 5–6 napig szopott. Ha akadt, akkor a *kettősbárány*, azaz ikerbárány egyikét ölték meg, mert anyjuk úgysem tudta volna mindkettőjüket rendesen táplálni. Ennek belsőségét a gyomorral együtt összedarabolták, besózták és hagyták, amíg egészen sajtszerűvé nem érett. Ekkor tapasztalat szerint egy-egy darabkát tettek belőle a tejbe. Évekig elállott. A *porótó* patikai szer. Oltásnál csak elsőre kell az oltóból a tejbe tenni, később már elegendő a maradékból egy-egy kanálra való is.

A pásztorok még a múlt század derekán is *tarhósdézsza* néven emlegetett különleges, mintegy 20 cm magas, 40–50 cm átmérőjű dézsába oltották a tarhót. Amikor a gazda kijött a jóságát *főnézni*, fakanalat nyomtak a kezébe, és odaültették a tarhósdézsza mellé. Annyit ehetett belőle, amennyi éppen jól esett neki. Kisteleki gulyások még a századfordulón is a pusztai itatókút 20–25 literes vödrében oltották, majd leeresztették a kútba hűlni. Ők is fakanállal ették. Érdeemes megemlítenünk, hogy a régi pásztorok sokszor ecetezetlen uborkasalátával keverve élték a birkatarhót.

A *sajt* megfelelő eljárással tejből készül. Van *birkasajt*, másként *juhsajt*, ritkább néven *juhászsajt*, mert leginkább juhászok szokták készíteni, van továbbá *tehénsajt*. Akad *vögyössajt* is, amelybe birka- és tehéntej egyaránt kerül. Ezt főleg tanyai gazdaszonyok készítik. Fajtáinak jellemzésére mindjárt sor kerül. A juhászok sajtkészítéséről más összefüggésben szólunk.

\*

A tejfől, szegediesen *téfol*, a nyerstej tetején bizonyos idő múlva keletkező zsíros rész, ránc, réteg, amely az ételek ízesítésére szolgál. Ahol több tehen is van, ott ke-rekfejű *fölözőkalány* segítségével összegyűjtik, és vaját köpülnek belőle.

<sup>71</sup> Etelka II, 129.

A szegedi tejfölnek jellegzetessége, hogy a kellő csorgatás után vajszerűvé válik, és nemcsak bögrében, hanem *tejfölösruha*, *tejfölöskendő* néven emlegetett gyolcsban árusítják.

Az eladásra szánt tejföl szaporításának több csalfafinta módja van. Lisztet kevernek közé és *édös*, azaz friss tejjel eresztik föl. Ha nem sikerül eladni, akkor bizony sokszor megkél és kidagad a fazékból. Mások nagy vájdlingba szalmafészket készítenek. Erre ráterítik a tejfölös ruhát, erre pedig ráöntik a kicsorgatandó tejfölt. Utána kiteszik a hidegre. Bizonyos idő múlva a tejfölt fazékba kaparják és édes tejjel addig kavargatják, amíg a kívánt sűrűséget el nem éri. Színesíteni is szokták. Sárgarépat kendőbe reszelnek, a levét a kendőbe csorgatják. Így a tejföl vajszerűnek, zsírosabbnak tetszik.

A paraszti orvostudomány szerint az ótvaros gyereket tejföllel kell borogatni. A tápaiak a könnyelmű emberre azt mondják: *a tejfölnek a seggük a köpüllője*. Ez eredetileg annyit jelent, hogy a tejfölt maguk fogyasztják el, és eladásra nem köpülnek vajat belőle.

Ahol számosabb tehén van, különösen tanyahelyen a kifejt tehéntejet köcsögbe vagy fazékba szűrik. Hűlni hagyják, amíg a fölet föl nem adja. Egy-két nap múltán kanállal leszedik a fölet, és ruhára rakják, hogy a savó kicsorogjon belőle. Ebből készül a *vaj*. *Köpű*, *vajköpű*, *köpülő*, *köpüllő*, *faköpülő* néven emlegetett régimódi hosszúkás, csőszerű edénybe teszik, és fakanállal addig *zutyulják*, amíg *vajé* nem válik. Ez a munkafolyamat közmondást is ihletett, amelyet Dugonics András örökített meg: *akkor köll a Köpűn legszorgalmasabban dolgozni, midőn a Tej-föl ikrádzik*.<sup>72</sup> Más szóval: addig üsd a vasat, amíg meleg.

A vajköpülő már eléggé kiment a divatból. A tejfölt napjainkban tejeskannába teszik, jól ledugják, s addig rázzák, amíg vajjá nem válik. Ha elkülönül a vaj, meg az *író*, vagyis a vajképződés során visszamaradó folyadék, akkor az írot leöntik, és a vajat kimossák. Tiszta hideg vizet öntenek rá, és ezzel újra összerázzák. Ha ez is megtörtént, tálba teszik, és tiszta fakanállal addig gyúrkák, amíg a víz egészen el nem távozik a vajból. Más mód, hogy a vajat fazékban fakanállal kavargatva, *húzzák*, *hajtják össze*. Ilyenkor a víz a vaj szélén gyűlik össze, amit természetesen leöntenek.

Amikor a tiszta vaj kivált az íróból, lúdtójas nagyságú darabokra szaggatják ki, és szőlőlevélen árulják. Ez az *írósvaj*, amely kissé savanykás ízű, hiszen több napos tejről szedik le, és rendszerint összevárják az egész heti tejfölt.

Ha a vaj nem akar összemenni, akkor alsótanyai asszonyok a következő mondókát ismételtetik: *falu végén van egy lány, írósvajat kíván. Ebből ugyan nem öszik, még csak lő nem betegszik*. Más: *Szent Pétör, Szent Pál, szödd össze, vödd össze!* Tápén ez járja: *a fölvégön hasas lány, írósvajat kíván. Ó Istenöm add össze, mingyá möghal érte*. A tordaiak ezt mondják: *falu végén hasas lány, írósvajat kíván. De bíz abbú nem öszik, még csak lő nem betegszik. Húzd össze, válaszd el: diribös-darabos, kettő-három, nagyobb mint X feje*. Egyes gazdasszonyok fésűt tettek a köpülendő vaj alá, hogy szépen összemennyen.

Ha a tehénnel hosszabb időn át zabszalmát etetnek, akkor a tejfölnek, vajnak is keserű az íze. Ugyanilyen az öregfias tehéné is.

A visszamaradt írot legtöbbször a család fogyasztja el kenyérrel. Esetleg tökfőzelékre, zöldbablevesre teszik. Másutt felforralják mint a savót: *írotúrú* készül belőle.

A vaj nyáron hamarabb, télen később, de mindenképpen megavasodik. Ezért ki szokták olvasztani. Lábasba teszik és lassú tűzön olvasztják. Amikor már jól ki-sütötték, a lábas alján maradt a *vajalja*. A tiszta áttetsző vajat leöntik. Ami a lábas alján marad, azt kevés liszttel összekeverik, és megpirítják. Tányérba öntik, ahol meg-

<sup>72</sup> Szerecsenek II, 163.

keményedik. Ha piacra készítik, akkor szép fehér tányérba öntik, és cikkekre vágva árusítják. Pénteken és nagyböjtben finom vacsorának számít. Egyébként a tiszta sült-vajjal valamikor böjti napokon főztek. Régi takarékos parasztcsaládok alig élték a vajjat, inkább elvitték a piacra. Legföljebb kalácsot sütöttek vele. Jó puha, omlós volt tőle a kalács. Nagyböjtben érkezett vendég tiszteletére vajjal rántottak, olaj helyett ilyenkor sültvajjal főztek. Akadtak olyan családok is, amelyek a nagyböjt köznapjain olajjal, vasárnap vajjal főztek. A vajasasszonyoktól már ősszel beszerezték az írósvajtat. Otthon kisütötték, és *vajasköcsög* néven emlegetett cserépedényben óvták az avasodástól, amíg adventi, illetőleg nagyböjti használatára sor nem került. Egy XVIII. századi hagyatéki leltárban olvasható: 1774. *Egy másfél akós vajas hordó. Egy cserép vajas köcsög.* Kálmány adata szerint a gyeviék naplementére ezt mondják: *lémönt a nap a vajasköcsögbe.* Alsóvárosiak körében is él: *vajassára ért a nap.* Mondai háttéréről máshol emlékezünk meg.

A sajtot és a többi, már ismertetett tejtermékeket sokszor nem juhászasszonyok, nem is tanyai gazdasszonyok szokták árusítani, hanem a *sajtosasszonyok*, akik részben az előbbiektől állandóan felvásárolják a tejneműjüket, sajtjukat, vagy pedig ők maguk is foglalkoznak, legalábbis foglalkoztak a készítésével. A piacnak *sajtpiac* néven emlegetett részén árusítottak, hosszú időn át a Klauzál-téren, a kenyérsütőgető asszonyok, meg a kávéduattyánok szomszédságában. A húszas évek óta mintegy 1950-ig, a kiskörútnak Püspök téri szakaszán voltak a sátraik, jelenleg a Marx és Szent István téren találhatók.

Még századunk elején is, amikor a pénteket szigorúan megtartotta a Város polgári népe, ez a nap volt a legforgalmasabb a sajtpiacon: friss tejfölt, túrót, reszeltet náluk vásároltak a gazdasszonyok a száraztésztára, túrósbarátfülére.

Sajtfélékben nagy választékuk volt. Népünk a pépszerűvé vált, és kissé átható szagú sajtot *érőtsajt*, *büdössajt*, Tápén *rogyótsajt* néven emlegeti. Ha *sajtkukac*, *Dugonics* szerint<sup>73</sup> *sajtférög* mozog benne, akkor *kukacossajt* a neve. Ezt különösen a férfinép kívánja, mert nagyon csúszik rá a bor. Aki az érőtsajtot szereti, de a kukactól irtózik: a sajtra pálinkát csöpögtet. Ettől a kukacok kiugrálnak a sajtból. A teljesen összeérett, csípős ízűvé vált sajt hulladék a *mirkác*, *mirkáctúrú*, *mirkáctúrú* alsótanyai néven: *sajttúrú*. Ezt is kenyérre kenve eszik. Vannak viszont, akik átható szaga miatt nem szeretik. Innen a szólás: *rosszabb mint a mirkáctúrú*.

A sajt nemcsak eledel volt. A régi öregek Tömörkény István szerint a tűzön pirított sajtot a hasmenés foganatos orvosságának tartották.

\*

A *tojás*, régi szegedi nyelvi forrásokban *tikmony*, *tyukmony*, Tápén tréfásan *tyúkfang* részben önálló, hamar készülő ételként, részben más táplálék ízesítőjeként fordul elő a szegedi konyhán is.

Régebben a pákászok, gyerekek gyűjtötték a vízimadarak tojását, amelyet olykor nyersen is ittak: a két végén lyukat ütve beszívták. Legtöbbször azonban ezzel is tésztát, süteményt gyúrtak. A talált bibictojást egyébként sárgalacsinba gyúrva tűz mellett sütötték meg a pástortgyerekek, ahogy Tömörkény is visszaemlékezik.<sup>74</sup> Utána a megkeményedett sarat és héjat lefejtették, a kemény tojást pedig megették.

„Aztán ott volt a puszták rétje — írja Tömörkény — csak le-lémöntünk, aztán telikalappal szödtük a tojást. Kácsatozás, bibictojás, szárcsatozás, vadlúdtojás. Azt akkor csak sebösen sarat csinálni, sárba töttük a tojást külön-külön, aztán bele a tűzbe sülni. Haj, haj, akkor éltünk vele... kácsatozás, szárcsatozás...”

<sup>73</sup> Gyapjas vitézek I, 64.

<sup>74</sup> Hajnali sötétben. 143; más leírása Munkák és napok. 436.



Tojásból készül a zsírban, sokszor szalonnazsírban sült *rántotta*, öregek ajkán *rátotta*. Böjtös időben valamikor olajon, vajon is sütötték. Tápén, hogy szaporább legyen, lisztet is kevernek sütés közben bele. A zsírba kívánság szerint vagy vöröshagymát, vagy karikába vágott erős zöldpaprikát szelnek, olykor füstölt kolbászt is aprítanak, majd úgy öntik rá a fölvert tojást. Végül őrölt piros paprikát is szórnak rá.

Zsírban, tanyán vajban is sül a *cicvara*, ritkább alakjában *cicmara*,<sup>75</sup> amely tojás, tejföl, esetleg tej és kevés liszt összekeveréséből készült, frissen sült omlettszerű étel. A szegedi tájon mindenütt ezen a néven ismeretes. A szó biztosan délszláv eredetű, *Schneeweis* szerint<sup>76</sup> ott azonban liszttel, tejföllel, lesütött vajjal készített kása, egyúttal karácsonyesti kultikus eledel.

A *lágytojás*, *tiükörtojás* a polgári konyháról való újabb szállomány, hasonlóan a *velőstojás*, *gombástojás*, *lécsóstojás* is. A rántottlevesből alig maradhat ki a leütött és elkavart tojás.

Buggyantott tojással készül a *savanyakrumpli*, de olykor a *hajmaposzora*, Tápén *tyúkláb* néven emlegetett vöröshagymamártás is. Tápén a tojást nem buggyantják, hanem elkeverik benne. Ha tojás nem kerül bele, akkor *lábatlan tyúk* a mártás tréfás neve.

A húsvéti sonkalében főzött keménytojásnak *kókonya*, *kókonnya* az ősrégi szegedi neve. Megszentelve fogyasztják, héját szentelménynek tekintik. Festése már a századforduló táján kiment divatból. A húsvéti tojáshoz fűződő táplálkozási hagyományokról, kultikus hiedelmekről részletesen az ünnepnél emlékezünk meg.

Máig eleven gazdasszonyi mozdulat, hogy a leütött tojás héját nem vetik szemétre, hanem azonnal be a tűzbe. Öregek szerint azért, mert különben a Szent Gellért hegyén a bűbájosoknak ez lenne a táljuk, tányérjuk. Eredetileg föltétlenül azért cselekedtek így, hogy a tojáshéj ne kerüljön rontó kezekbe, amelyeknek hatalmuk van a családi élet, háztartás rendjének megzavarására.

## Halételek

A víziélet évszázadokon át egészen a folyószabályozásig jelentős mértékben járult hozzá a szegedi táj ételkultúrájához, és az idők folyamán a szegedi konyhának változatosságot, sajátos ízeket, különleges készítési módokat biztosított.

Nézzük először is azokat a nyersanyagokat, amelyek a *pákász* szorgoskodása révén kerültek a szegediek asztalára.

A pákászt nagy szegénysége rákényszerítette az önellátó életre. Természetesen a piacra is jutott abból, amit összegyűjtögetett. Így a vadmadarak húsa és tojása mellett evett és árusított halat, csikot. Nyilván az ő feladata volt régebben a teknősbéka fogása is. Semmi nyoma, hogy népünk ette volna. Az úri rendnek azonban kedvenc eledele volt. Vendégfogadókban, úri háztartásokban régebben hordóban moslékon, savón hízlalták a teknősbékát.<sup>77</sup> Az 1726. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *N. Város számára Teknős békákért 3 fl.* A tanács szívesen küldte pozsonyi és bécsi uraknak, hogy Szeged ügyeit és érdekeit kedvezőbben, gyorsabban intézzék. Az 1827. évi hivatalos városi ártarifában olvassuk, hogy piaci helypénz gyanánt fizetendő: *Egy zsák Teknős békától, melly árulásra kitétetik Váltó Tzédulában 3 kr.*

A pákász kelepcében fogta a nyulat, gyűjtötte a sulymot, nádgumót, gyékényböngyölét, gyökörgumót, amelyeket megtörve, liszt gyanánt is elhasznált. Inséges

<sup>75</sup> Szeged népe I, 156.

<sup>76</sup> *Schneeweis, E.*, Die Weihnachtsbräuche der Serbo-kroaten. Wien 1925, 58, 93.

<sup>77</sup> *Sztriha K.*, Dorozsma. 100.

időkben erre más *szögényszörű* ember is rákényszerült. Mindebből természetesen eladásra, esetleg cserére is jutott.

Mint mondtuk, a pákászok gyűjtötték a vízimadarak tojását, amelyet a piacon szívesen vásároltak tőlük. A gyűjtésbe egyébként vízmenti gyerekek is belekapcsolódtak. Maig élő hagyomány szerint a *dárevöcsök*, másként *daré*, *bujár* (*Podiceps cristatus*), *szárcsa* (*Fulica atra*), továbbá a *zöldfejű kácsa* (*Anas boschas*) tojásával sültött ünnepi kalács páratlanul jó ízű volt. Rántottának a bóbítóaszt kedvelték. A férfitól úgy tartotta, hogy ez a nemi erőt fokozza. Szívesen kaptak azonban a vadliba-, vadkacsatojáson is.

Annak a pákásznak, aki főleg csíkokat fogott, *csikos*, *csikász* volt a neve. A *csík* (*Cobitis fossilis*) különleges halfajta volt, amelyet népünk káposztába főzve fogyasztott.

A pákászok másik nagy felekezetéhez tartozó *madarász* a piacot bőségesen ellátta vízimadarakkal is, amelyeket a szegedi szakácskönyv szerint igen változatosan tudtak elkészíteni. Mindez már a múlté. A vízimadár valamikor a legolcsóbb népeledek közé tartozott. Megünásig ették. Régebbi följegyzések szerint ez annyira ment, hogy a cseléd fölmondta a szolgálatot, ha szüntelenül madárhús került az asztalra. A koldúsok alamizsnául akárhányszor egy-egy vadkacsát, sneffet kaptak. Az ilyen házat azonban olykor el is kerülték, mert maguk is elteltek vele.

A tápaiak még ma is emlegetik, hogy a gyerekek, ráérő legénykék szívesen keresték és szedték ki fészükéből a *kölökvarnyú* néven emlegetett varjúfiókákat és árulták a szegedi piacon. Öregek emlékezete szerint kitűnő, erős leves főtt a húsból.

Tágabb értelemben még a gyűjtőgető pákászélet körébe vonható a *rákászás*, *rák-szödés* is.

Élő emberrel már alig találkozunk, aki a tiszai rákszedésre, szegedi rákevésre emlékezne, pedig itt föltétlenül igen ősi hagyományról van szó, ezt az 1522. évi tizedjegyzék *Rákos* családneve is bizonyítja. Dugonics ezt a kapzsi embert jellemző példabeszédet örököltette meg: *a rákban faggyút kerestet.* A szegedi népnyelv is használja a hirtelen zavarában elpiruló emberre: *vörös lött, mint a rák.* Amivel sok a munka, kevés a haszon: *olyan, mint a ráköv.*

A rák gyomrában található kékesfehér, lencseszerű anyag volt a *rákyszöm*. Ha szembe hullott valami, akkor rákszemet dugtak a szemhéj alá, hogy így biztosabban kivehessék. Ez igen régi szegedi orvosság, mert *rakkő* néven már az *Alsóvárosi Gloszsák* is megörököltette 1510 táján: *raak eov*, vagyis „capillus qui invenitur in capite cancri.”

Adataink sajnos, nagyon szűkösek, bár értékesek. „*Még az én gyermekkoromban — emlékezik Tömörkény<sup>78</sup> — a Város alatt tele volt a Tisza rákkal, míg ma aranyért sem találni benne ezen a tájon...*”

Kovács János írja,<sup>79</sup> hogy *ráklevés* főtt belőle. Az egész Tisza meredek partja telve volt rákkal. Csak úgy csemegének pirosra főzve, hatalmas nagy tálakban százával került a legszegényebb népnek is az asztalára.

\*

Szeged népe világléletében halevő volt. A Város társadalmának asztalára a hal vagy ismerős *kishalászok*, azaz a maguk kezére dolgozó halászok révén jutott, vagy inkább a fisérek feleségeitől, esetleg *halkufa* néven emlegetett viszonteladó asszonyoktól vásárolták. Ez utóbbiakat a kishalászok látták el friss hallal. Árúsító helyük a Víz

<sup>78</sup> Tömörkény I., Vizenjárók. 77.

<sup>79</sup> Kovács 201.

előtt a Vár déli falánál volt. A térnek akkori térképeken *Halpiac* a neve. Kár, hogy ezt az évszázados, helytörténeti jelentőségű elnevezést eltörölték. Később a *híd fejébe*, azaz a közúti hídnál a mostani Roosevelttér délkeleti részén, a kőparttal párhuzamosan, a haltároló tiszai bárkák közelében rakodtak ki.

Bitó János önéletrajzában olvassuk,<sup>80</sup> hogy a múlt század derekán „nemcsak pénteken árultak halat a piacon, hanem mindennap: 27 vágószéken mérték a hatalmas nagy halakat, egy-egy vágószék kivágott átlag 20 mázsa nagy halat... Volt ezekben az esztendőkből sok olyan pénteki nap — mert mégis csak akkor volt a legnagyobb keletje a halnak — hogy 1500 mázsa halat is elmértek a vágószékeken. Még ezenkívül voltak a halkofák, akik a zsákos halat árulták. Egy-egy ilyen zsák súlya 30 font volt körülbelül, különböző finom halakból, és az ára nem volt több 2 forintnál. Rendesen minden iparos egy zsák halat vitt haza a pénteki ebédjéhez a családjának.”

Miután a böjti napokat Szeged népe még a századforduló táján is eléggé megtartotta, a forgalom igen élénk volt.

A piaci árusításról Bitó János ideje előtt már Dugonics<sup>81</sup> megemlékezik:

„a Tanyán egy-huzomra száznál többet kerítettek ki az öreg-halakból. Az aprólékot pedig, mivel hasznát nem látták, ki se száolták. Boldog üdö: a húsz fontos Potykát csak egy pénzre tartották, az akkora Sőreget tíz pénzre. A többi halakat nem fontra, hanem szemre árulták, tízével is egy pénzen.”

„A péntek és szerda szoktak lenni — írja Tömörkény<sup>82</sup> — a halevésre rendelt napok. A péntek azért, mert akkor úgyis böjt van, s a hal tudvalevőleg csak hal, de nem hús. A szerda pedig valószínűleg azért, mert a hal olyan jó hús, hogy abból érdemes egy héten kétszer is enni.”

Amikor a vízforgalom (hajózás, személyközlekedés, rakodás, homokhordás stb.) virágzott, a Tisza partja végig tele volt halászcárdával. Erről máshol bővebben szólnunk.

Jutott azonban a szegedi halból messzebb vidékekre is. Akárhány fisér a nagyobb haszon reményében messzebb utakra, fuvarozásra is vállalkozott. Az ilyeneknek *kocsisfisér* volt az alkalmi nevük.

„Ősszel — emlékezik vissza Bitó<sup>83</sup> — már a belső tavi halászatok is megkezdődtek. Oda is sok halász kellett, mert olyankor már jöttek a kocsisfisérek, akik messze földre hordták a halat: Orosházára, Csabára, Gyulára, Várad, Aradra, Temesvárra, Kikindára. Egy-egy kocsira felraktak 15—20 mázsát, de emlékszem, hogy az én édesapám is fuvarozott Kolozsvárra halat. Két ötlavas szekérrel mentek, és mindig 50 mázsát vittek egy útban.”

Alig van eledel, amelyet a szegedi ember megilletődöttebben emlegetne, mint a halat. Ünnepek, szinte kultusznak számít, ha hal kerülhet az asztalára, vagy ha vendégségben hallal kínálják.

A *paprikáshal*, másként *halpaprikás* a szegedi konyha egyik legnagyobb remeklése és diadala. Sajnos, nem ízes, becsületes, ősi szegedi nevén, hanem kispolgári *halászlé* reklámnévvel hódította meg az ingyenc világot, amelynek nevében Gárdonyi Géza<sup>84</sup> így magasztalja:

„Kétségbeesetten nézek a kalamárisomba, hogy honnan vegyek tintát és dicséretet a Szegeden főzött szegedi halpaprikás méltányolására.

A gondolat megáll mint a nap Gibeon fölött, s hasonlatok fényes birodalma sötétségbe süllyed. A Szegeden főzött szegedi halpaprikásra már csak az angyalok mennyei kara mondhat véleményt kürtökkel, csont- és rézfúvókkal, cimbalmokkal és hegedűkkel...”

<sup>80</sup> Bitó J. 47.

<sup>81</sup> Etelka I, 223.

<sup>82</sup> Bazsarózsák. 67.

<sup>83</sup> Bitó J. 51.

<sup>84</sup> Gárdonyi G., A parasztkonyha. SzN. 1895, 132. sz.

## Hódol a szegedi paprikáshalnak Mikszáth is.<sup>85</sup> A halpaprikás szerinte

„az egyetlen étel, aminek a főzéséhez szükséges a deák nyelv, már természetesen a kecsegen, harcsán, paprikán és a Tiszavizen kívül. Így vagyon ez följegyezve Márton híres szakácskönyvében és voltaképpen odacéloz, hogy asszony halpaprikást nem tud főzni. Vagy pedig nem lehetetlen, hogy a szegedi halászok régi hármas regulájára vonatkozik, melyet a halpaprikások főzésénél idők kezdete óta szem előtt tartottanak: habet saporem, colorem et odorem. Megvan az íze, színe és illata.”

Igazi paprikáshalat — írja Tömörkény<sup>86</sup> — csak bográcsban lehet főzni. Van kerekaljú és laposfenekű bogrács. Az előbbi alá *koszorú* kellett. Ez vagy fából készült, vagy szalmából fonták. Az a főző virtus, hogy mikor a szakács a kész paprikáshallal teli, laposfenekű bográcsot a szolga-fáról leemeli, a tenyerére teszi, és úgy viszi a párolgó ételt az asztalhoz. Ugyanis az ilyen bográcsnak nem alá szoktak tüzelni, hanem mindig csak az oldala körül. Karika formájában kell a tüzet rakni és a vékony, apró fadarabokat egyenként rárakni. A paprikáshal megkavarása „vétek és szentségtörés”. Ahogy függ a bogrács a szolgafa láncán vagy kötélén, azt még csak megrázni sem illik, legföljebb a fülénél fogva riszálni lehet rajta. Mert abban minden darab halnak a helyén kell maradnia egészen a megfőzésig.

A bográcsba „előbb a fejek, azután a testes részek, halszárnnyak, halfarkak kerülnek, mert ennek ez a formája, már előbb megszóztatván mindenk tudniillik. Jön a paprika is, meg az apróra vágott hagyma, mindig, minden abban az időben, amikor szükségeltetik, az pedig mindig *mögmutati magát*... A bográcsból a tányérba tulajdon maga az porciózza ki, aki főzte, mert csak őt tudja, hogy milyen halnak melyik részét hova tette a bográcsban. Azt mondják, hogy már az első kanál lé megkóstolásakor különbséget lehet tenni a tavi hal, a dunai hal és a tiszai hal között. Öreg halászok még arra is hitelnek, hogy nem szabad más vízben főzni a halat, csak tiszavízben. A többiben nem jó... Rendes ember a paprikáshal evéséhez a kanálon kívül más szerszámot nem használ. Aki kést, villát vesz a kezébe, nem érdemli meg a fejedelmi ételt. . .

Akad ember — folytatja később Tömörkény — aki azt állította, hogy a paprikáshal főzési módját nem lehet szegedinek nevezni, mert van néhány község a Balaton mentén, továbbá Komárom városában, ahol szintén így főzik.”

Egy öreg halász azonban Tömörkényt felvilágosította, hogy a múlt század felső felében szegedi halászok bérelték a Balaton némely részét és azok hagyták ott ezt a főzési tudományt. Komárom pedig ebben az időben a búzakereskedés főfészke volt és oda is a tiszai hajók népe vitte el ezt a főzésmodot.

Azt is írja Tömörkény, hogy annyi főzési fortélyát hallotta, hogy akár könyvet lehetne róla írni. Bizonyos Szelesné szerint

„a hal csak tiszavízben hal, de nem abban a zavarosban, amely Szeged alatt folyik, hanem abban a tisztában, amely a kórodi (Szegevári) Tiszából meríthető. Csak a Tiszaháton van igazi halfőzés, mert ott van hozzavaló rendes víz, de az sem valami kozmás bográcsban, hanem csak háromlábú, hosszúnyelű új cseréplásban. Zsír nélkül, mert az a halnak dolga, hogy a zsírt megadja. A harcsa, a potyka adja meg a zsírt, a kecsege a finomságát, süllő a ropogósságát és az íze kedvéért egy-két kocka márna vagy dévér is belesettenkedik. Tisztán, de mosatlanul kerüljön az új lábasba a hal. Alul meg fölül a húsozabbja, közepén a porlósa, de mindeniken legyen a bőréből. Azután kell sózni, paprikázni, egy-két vékony, aprószálkás élőhal vérét ráeresztetni: ez az igazi főtt hal a Tiszaháton”.

Kovács János is említi,<sup>87</sup> hogy a régi halászok bőségesen főztek a paprikáshalba halvért, de rákot is.

Akadnak öreg tápai halászok, akik levestésztát, tarhonyát is vetnek a paprikáshal levébe, de ez nem általános.

Kedvelt szegedi étel a *halkocsonnya* is: délre főzött halpaprikásból való, sokszor bőséges maradék, amely vacsorára, másnapra megkocsonyásodik.

A szegedi parasztkonyha ismeri még a *sülthal*, *ecetőshal* készítését is. A darabokra vágta halat még szépen meg is irdolják, majd durva lisztben megforgatják, utána pedig forró zsírban, bőjt időben pedig olajban lassú tűz mellett megsütik.

Tömörkény még hallotta, hogy ez valamikor a kemencében történt.

<sup>85</sup> Mikszáth K., Szent Péter esernyője. 61.

<sup>86</sup> Tömörkény I., A tűzhely kérdései. SzN. 1911, 145. sz.

<sup>87</sup> Kovács 200.

„A *spórherd* meg a *renni* — írja — megölte a sült halat. Ebből látszik, hogy a halottat is meg lehet gyilkolni mégegyszer. Amint a vendéglők bográcsalansága valami kozmopolita paprikás hússá teszi a halászlevet. Mert ami a paprikás hálnak a horogfa meg a bogrács, az a sült hálnak a jó, bevetős sütőkemence. Abban készült el ropogós pirosra és vajpuhára mégis”. Máshol még hozzátessi: „jól betűzesítették a kemencét, kikotorták a paraszát, s nagy tepsikben úgy nyújtották be aztán a kemenceszájon a halat. Míg nem egyszer aztán elővonták a tepsiket, és oly szépek voltak a halak, hogy volt, aki egy tepsivel egymaga megevett.”<sup>88</sup>

Nyáron a maradék sülthalat másnapra fokhagymás ecetben pácolják.

Bitó János önéletrajzából tudjuk,<sup>89</sup> hogy a régi szegedi halászok kedvelt reggelije volt a nyárson sült hal. Leginkább nyolc-tíz *cingli* (Aspro Zingel) más néven *durbincs*, *kóc*, *barátkóc* került nyársra: besózva, de belestül, hajastul, mindenestül sütötték meg. A dunai halászok után olykor *mondúros hal* néven is szokták emlegetni.

Kovács János levéltári adataiból ismeretes az *aszalt pozsár* és a *becsinált mönyhal* (1714). Nyilván különlegességnek számítanak, mert Bécsbe kérnek belőlük.

Szintén Kovács Jánosnál<sup>90</sup> található a *szalonnás- és tormáscsuka*.<sup>91</sup>

A régi szegedi szakácskönyvek is ismerik a halkészítés számos, nyilván a szegedi főzőhagyományban gyökerező inycenc módját. Ilyenek: a *pácolt*-, *rántott*-, *forrázott*-, *fagylalt*-, *kékrefőzött ponty*, a *szardellás*-, *töltött*-, *kocsonyázott*-, *sült*-, *tépett csuka*, *osztrigás*, *rántott menyhal*, *tűzött*-, *kirántott harcsa*, *compó mártással*, *borral*, *tejfőlés* *süllő*, *forrázott*, *fagylalt*, *kirántott kecsöge*.

Idős tápaiak emlékeznek még a *füstölt hal* evésére is. A *halfüstölés* évszázados szegedi hagyományairól sajnos vajmi kevest tudunk. A tápaiak a nagyobbacska halat kibelették, két felé hasították, majd négy-öt napig szőzba tették. Ezután fölaggatták a szabadkéménybe, és meleg füstön füstölték fel. Utána mindjárt enni is lehetett. Rendesen kinti munkába vitték tarisznyába rakva, és szalonna, kolbász helyett kenyérrel ették. Főzték azonban krumplilevesbe is. Ízét öregek igen dicsérik, mert a meleg füstön kissé meg is pirult.

## Húsételek

A *hús* népünknek hosszú időközön át inkább ünnepi tápláléka volt. Fogyasztását a böjti tilalmak és szegénység, illetőleg kényszerű takarékoság egyaránt korlátozták. Kedvelik a birka, marha, disznó húsát. Az aprójószágét inkább a fehérnép és gyerek *lelköli*, azaz kívánja. Pásztoemberek olykor megették a ló, csikó, szamár, csőszök pedig a nyúl, ürge, sündisznó, veréb húsát is. Népünk egyébként a ló, nyúl, kecske húsának fogyasztásától — nem is szólva a csőszeledelekről — máig idegenkedik.

A húshoz aránylag kevés szőlás fűződik. Addig nyújtózkodjál, ameddig a takaród ér: *a kutya is húst vonne a fogára, ha péze vóna*. Közismert: *ócsó húsnak híg a leve*. Más: *többe kerül a leves, mint a hús*.

A húsellátás részben a család gondja, különösen ami a disznót, aprójószágot, galambot, tanyán még a birkát illeti. A friss húsról már évszázadok óta egészen a legutóbbi időig a mészárosok, rókusi *disznóvágók*, illetőleg hentesek, továbbá a *cincár* néven emlegetett szintén rókusi birkavágók, részben a rókusi *kácsavágók*, jórészt tehát az egykori *Kukoricaváros* lakosai gondoskodtak. Meg kell tehát először vizsgálnunk a szegedi húsipar népeleti vonatkozásait, majd pedig olykor csak közbevetve, a családi önellátás sajátosságait. Máshol szólunk a pásztorok táplálkozásáról.

<sup>88</sup> 1. 86. jegyzet.

<sup>89</sup> Bitó 53.

<sup>90</sup> Kovács 200.

<sup>91</sup> Készítése: Kovács T., 141, 145.

Elöljáróban azokra a ritka húsételekre kerítünk sort, amelyekhez nyilván számos archaikus hagyomány is fűződik.

A pásztoremberek lóhús fogyasztásáról a csikósok kötelességeiről szóló, XVIII. századbeli hatósági utasítás emlékezik meg. A csikós *a kövér Lovakat zsírjáért megh ne ölyye*. Nem tudjuk már, hogy a lózsírt még milyen célra használhatták, de a boszorkánypörökben is szó esik róla, amikor az áldozatokat *lővá teszik*. 1728. *A zsír ott állott a hordó alatt. Ha azzal megkenete... mindjárt lővá lett. Azt lózsírbul, kutyacsonbtul, zsírbul csinálták. Elevenből is kivették.*<sup>92</sup>

A modern külvárosok, katonaság lóhús fogyasztása parasztságunkhoz még nem jutott el. A lóhúsból készült virslinek Tömörkény szerint a régi szegedi katonanyelvben *nyihaha* volt a tréfás neve.

Régebben a farkasok ellen tartott hatalmas tanyai komondorok számára hideg télben karóra húzott lóhúst tartottak. Erről más vonatkozásban bővebben is szó esik.

A fiatal számár húsa volt a *csacsihús*. Régebben a pusztai népek, főleg juhászok, szívesen éltek. Különösen Majsa felé kedvelték. A *samárzsírt* főzéshez is használták. Kellemes ízt máig emlegetik.

Mint mondtuk, a nyúl nem tartozik népünk bevett húsételei közé. A külvárosokban tenyésztett házinyulat erős szaga, *vadíze, bakíze* miatt sokan nem eszik meg. A vadnyúllal még valahogy kibékülnek, különösen, ha ingyen, a hatósági tilalmak áthágásával jutnak hozzá. Miután pedig a tanyai nép sokszor nem jutott puskához, olyan módokat kellett kieszelnie, hogy mégis ejtsen nyulat, ne csak az úri vadászok. Ennek régebbi eszköze volt a *hurok*, amelyet Lakatos Károly leírásából ismerünk. Mintegy 100—150 rőf hosszú kötélre sűrűn egymás mellé dróthurkokat erősítettek. A kötelet kifeszítették, erős karóhoz kötötték. Szorosan a kötel mellé, azután rőfnyi távolságban vékony vesszőket tűzdeltek le, és a kötelet lazán hozzájuk erősítették. A dróthurkok alsó része a földet érintette. Ezután kezdetét vette a hajtás. Mintegy 800—1000 lépésről közeledtek a hajtók a kötelhez és egymáshoz: a menekülő nyulak nagyszámmal szorultak a hurkokba. Utána a társaság áldomást csapott.

Egyszerűbb volt a *furkózás*, amely Lakatos szerint a múlt század derekán dívott.<sup>93</sup> Szükséges volt hozzá 4—5 bakarasnyi hosszú és nehéz, amellest erősen bunkósvégű fűtykös, amelyből egyszerre 3—4 darabot vitt magával a vadász. Ősszel elindult és ha nyulat látott, észrevétlenül mind közelebb férkőzött hozzá. Hajításnyi távolságban aztán nagy erővel a nyúlra dobta a bunkót.

A nyúlvadászatnak egyébként *nyulászás* a népi neve. A szegedi tájon is közismert kiolvasó mondóka szerint egy felnőtt a kisgyerek ujjait sorban morzsolgatja és ezt mondja: *ez émönt nyulászni, ez möglütte, ez mögfőzte, ez mögötte, ez émosogatott*. Most mutató ujjával a gyermek tenyerét dörzsöli: *itt vót egy kis kertöcske, vót benne kis kápiszta, odamönt a nyulacska, rágcsálta, rágcsálta, észaladt, ére szaladt!* A gyermek hónaalját csiklandja: *itt állt mög, itt, itt, itt!* Padéi változata: *ez émönt nyulászni, ez hazahozta, ez mögfőzte, ez mögötte, ez émosogatott*. A tenyerében kört kerít: *főzi anyám a kását, főzi!* A gyermek hónaalját csiklandja: *erre szaladt a kisnyúl, tanált egy kis lukat. Beszaladt!*

A nyúl számos szegedi szólásban is előfordul. Hozzáfogunk az aratáshoz: *kizavarjuk a nyulat a búzábul*. Aki mosolyog: *mosolyog mint a rimóci nyúl*. Aki Tápén két részt kap valamiből: *két részt húz, mint Dávid a nyúlbul*. Aki lapítva hallgat: *hallgat, mint nyúl a fűben*. Felakasztották: *elszaladt a nyúl a lába alatt*. Félenk vagy: *nyúl vagy, az is pengi nőstény*. Nemakarásnak nyögés a vége: *annak a kutyának fogtá-*

<sup>92</sup> Reizner IV, 419.

<sup>93</sup> SzN. 1911, 46. sz.

*búl sē öszünk, akit bottal köll a nyúl után hajtani.* Egyforma: *olyan mint a nyúlszar.* Átszőkött a határon: *nyúlpaszust váltott.*

Ha nyúl szalad át előttd az úton, szerencsétlenség ér. Népünk szerint a kelevényt kövér nyúl hájával kell borogatni.

Öreg csőszök, pásztorok szükségből az *ürgehús* fogyasztására is ráfanyalodnak. Nemcsak gyerekek szoktak kint a szántóföldön, nyomáson, útszélen *ürgét önteni*, vagyis az ürgelyukba vizet tölteni, hanem ráérő felnőttek is. Az elővánszorgó ázott állatot — amelynek a kisíratosiak nyelvén *mirmínyó* a neve — agyonütik, megnyúzzák, és a csőszkunyhó mellett kezdetleges, alacsony tűzhelyen paprikásnak megfőzik. Pásztoemberek valamikor dohányzacskót is készítettek az ürgebőrből.

A sündisznó, szegedi alakjában *sündisznó* húsát a szegedi tájon inkább cigányok élik. Egy naiv orvosi tanácsból föltételezhető azonban, hogy hajdanában a pásztorok, mások sem vetették meg: akinek orrát a *süly* kezdte ki, ezt egyék. Itt nyilván csak a szóhasonlóság kapcsolta össze a kettőt egymással.

Jellemző, hogy Majsa jász eredetű népét *sündisznós majsai* néven emlegetik, mert itt akadnak, akik a sündisznóhúst különös, finom ételként eszik meg. A majsaiaktól alkalmilag vásárolt *sündisznósír* tanyai népünk szerint csizmakenésre különösen alkalmas.

Végül egy régi találós kérdés: *mik disznó nem volt soha malac?* A sündisznó.

A szegedi néphagyomány emlegeti a *macskahús*, *kutyahús* tréfából, bosszúból való elkészítését is. Így a boszorkányként elégetett Rúzsa Dániel egyik ivadéka a Város magisztrátusát az ígért birka helyett kutyahússal vendégelte meg.

Pásztorok, csőszök, sőt egyes jógyomrú gazdák is alkalmadtán szívesen ették a *verébhúst*. Természetesen elég sokat kellett belőle elkészíteni, ha nem akart az ember éhen maradni. Különösen a mellehúsát dicsérték.

\*

A halételekkel kapcsolatosan már szólottunk arról, hogy a vizek és lápok hajdani madárvilágának a szegedi nép húsellátásában, a szegedi konyha számos egykori ételkülönlegességének kedveltségében mekkora jelentősége volt. Mindezekről már szinte csak Lakatos Károly leírásaiból és Rézi néni szegedi szakácskönyvének korai kiadásai-ból tájékozódhatunk. Emlékeztetünk itt mégis arra, hogy a vízimadárnak a szegedi piac már Bertrandon lovag följegyzése (1433) óta egészen a nagyvízig (1879) elképzelhetetlen bővében volt. Olcsóságánál fogva megúnásig lehetett enni.

\*

Ezek után áttérhetünk a tenyésztett állatvilág, *neveltjóság* húsának fogyasztására, illetőleg konyhai jellegzetességeinek vizsgálatára. Említsük itt meg, hogy a szegedi népnyelvben *kövér* a húsnak zsíros, *sovány*, *szálkás*, öregek ajkán *parázs* a sovány része. A mócsing neve itt *copák*, *bőnye*. A bűdösödő hús, pállani kezdő, rosszul szózt szalonna *fentős*, *fentősödik*, *csupa fentő*.

Nagy általánosságban a készítési módokról kell most röviden szólnunk.

Készítés tekintetében a *leveshús* mondható legáltalánosabbnak. Ez a szegénységgel, takarékoszággal, továbbá levesevő népünk gusztusával is összefügg. Annyiféle *húsleves* van, amennyiféle húsból főzik. A részletekre a megfelelő helyen természetesen mindig utalunk.

A család azonban ritkán eszi meg a leveshúst a levessel, legfőljebb az aprójószág belsőségét, illetőleg csontos részét. A leveshúshoz vagy mártás (paradicsom, torma,

hagymaposzora), vagy főzelék készül. Legáltalánosabban azonban zsírra vetik és *paprikáshús*, *paprikás* lesz belőle. A paprikás fajairól, sajátosságairól még külön is szólnunk.

A *sülthús*, pecsenye, szegediesen *pecsönnye* az ünnepi ételek közé tartozik. Készítése régebben kemencében, szabad tűzön, nyáron történt. Valószínűleg a nyárs egyik polgári fajtája volt, amelyről Jankó János hagyatéki leltárában olvasunk: 1774. *Egy pecsenye sült vas kerék.*

A pecsenyét elsősorban eredete után különböztetik meg. Legkedvesebb a *disznó-pecsönnye*, illetőleg a *malacpecsönnye*. Ha ez utóbbival a bőrös szalonna is együtt sült, akkor *bürospecsönnye* néven emlegetik. A vásári lacikonyhán sült *cigánypecsönnye* emlékezetét Tömörkény őrizte meg: „már a cigánypecsönnye is odakerült, hogy tányéron adják, akár cifra városi sörházban a virslit. Azelőtt kenyéren adták. Az volt az étel alja, és aki ügyeskedni akar, vigyázott is, hogy előbb meg ne egye az étel alját, mint a tetejét.” Más neve *lacipecsönnye*.

A fölmelegített, másnapos pecsenyének Tömörkény István a *kúduspecsönnye* nevét hallotta, nyilván polgári körökben. A szegedi céhvilágban *gyertyapecsönnye* néven emlegették azt a sültet, amelyet a mesterüknél étkező legények összkel a gyertyavilágnál dolgozás kezdetén ünnepi ebéd gyanánt kaptak.

A *kappanpecsönnye*, *marhapecsönnye*, *libapecsönnye*, *pulykapecsönnye* már a polgári konyha hatásaként kerül parasztságunk és munkásnépünk asztalára.

Kedvelt reggeli étel a kifagyott és kenyérre kent *pecsönnyeszír*.

A pecsenye néhány szólásunkban is előfordul. Aki jól jár, leginkább az a lány, aki gazdag, illetőleg jól kereső legényhez megy férjhez: *nem esik porba a pecsönnyéje*. Az öreg már leginkább olyasmivel él, amit nem kell megrágni: *vénembőrnek kása a pecsönnyéje*, *bor a patikája*. Már Dugonics András följegyezte.

A *kirántott hús*, *bécsiszelet* továbbá a *fasirt*, *fasírhús* világosan polgári jövevény, a bécsi konyha újabb ajándéka.

\*

A MARHAHÚS mészárszékből kerül a konyhára, háztartásba. Népünk elsősorban a tejhaszonért, jószágnevelés okából szokta tartani a tehenet, régebben pedig igára az ökröt. Csak akkor vágja le, ha lakodalom van a háznál, továbbá ha kényszerűségből meg kell ölnie. Tömörkény szemléletesen írja<sup>94</sup> a század elejéről:

„Ritka eset, ha megdöglik az ökör, mert arra nem bizzák rá, hogy maga válassza meg a halála óráját, hanem mikor elidőzött, becserélik pénzre a mészárosnál.

Így hát Hanvai Menyhérték tanyája udvarán ugyancsak nagy megilletődést keltett, mikor az ökör ivott a vályúból ... azután ott állóhelyében meghalt és leesett a lábáról... Hanvai Menyhért a bicskához kap:

— Vögyük a vérit sebösen, amíg bele nem fagy. Így talán a húst lehet valamire használni.

— Gyerökök, szaladjatok a szomszédokhoz, hogy fölfordult a Bimbó, gyűjjenek segíteni.

Futnak a gyerekek, mint a szélvész, érezvén, hogy fontos megbízatásban járnak. Mire a szomszédok jönnek a bicskával, s a derékra tokba kötött kaszakóval, Hanvai már vérit vette a Bimbónak.

No most csak sebesen a bőrit lerántani, hogy rá ne hűljön.

A szomszédok fenik a kaszakóhoz a bicskát, a dolog gyorsan megindul és kedvvel megy, mert hiszen alighanem *ökörtör* lesz.

Azonban miután törvény is van a világon, el kell hívni az állatorvost, amúgysem lakik messzire. Addig pedig csak elő a szolgafát, hozzátok ki a nagybográcsot, vizet bele, és tüzeljetez alá.

— De talán nem is lesz elég ez a bogrács — véli Hanvai.

Körülből. Mert ha már *ökörtör* van, ami olyan ritkaság, mint az üstökös csillag, akkor legyen kétféle étel: lében főtt hús is, meg paprikás hús is. Azután pedig a szomszédok segítségét is meg kell

<sup>94</sup> A kraszniki csata 85.



hálalni. Móvában ez így megy. Az egymáson való segítség neve: *móva*. Fizetés nem jár érte, de illik ételt adni a segítségnek.

Nono. Muladi szomszédtól is áthozzák a bográcsot. Csak Hanvainé aggodalmaskodik:

— Hátha az orvos elásatja a húst?

— Hát — mondják az emberek — akkor is ki löhet fordítani a bográcsbul.

Ez igaz. De jóformán még meg sem főtt az étel, jön az állati doktor... Kést vesz elő és belehasít a Bimbóba hol itt, hol ott. Az emberek szótalan tiszteletadással nézik, mert szép a tudomány... Azt mondja a doktor, hogy szívbjaja volt a Bimbónak... Egészen bátran meg lehet enni."

Az ünnepi *ökörsütés* valamikor Szeged városában sem lehetett ismeretlen. Nagy Mátyás takácsmester mintakönyvének vegyes bejegyzései között olvassuk: „1832 4dik Mártiusba sütötték az egész ökröt húshagyó vasárnap Ferentz Tsászáruk örö mire 40 esztendő meg koronáztatásának emlékezetére Szegeden."

Jegyezzük meg Tömörkény nyomán, hogy annak a jószágnek, leginkább bikának húsából, amely embert ölt, és amelyet mindjárt agyon is vernek, nem szoktak enni.

Ha a család lakodalomra készül, akkor — mint mondtuk — előfordul, hogy fejlett borjút, fiatal tehenet tartogatnak és vágnak le a lakodalmat megelőző nap. Ezt a munkát olykor tapasztalt, hozzáértő férfi, esetleg mészáros végzi. Ilyenkor *lakodalom-délben*, azaz az esküvő napjának ebédjére, amikor még csak a közvetlenebb hozzátartozók vannak jelen, első fogásként *pacallevés* kerül az asztalra. Ezt egyesek nagyon is ünnepi eledelnek tartják.

A lakodalomra levágott borjú, marha húsából leves, paprikás, reggelire pedig a később jellemzendő *állaskocsonnya* fő, amelyet a maradék *fagyospaprikás* mellett adnak föl, elsősorban a násznagy asztalára.

Eladásra csak anyagi szorultságban kerül sor, vagy pedig akkor, ha a tehén elapadt és meddővé vált.

A mészárosok még pár évtizede is végigjárták a vásárokat, tanyákat, hogy *vágómarha*, azaz vágásra szánt marha kerüljön kezükre. Régebben a pusztákon kissé föl is hízlalták. Említettük már, hogy a *Vágó*, régebbi nevén *Vágójárás* csorvai marhajárás volt, amelyet valamikor mészárosok béreltek vágni való marhák legelőjéül.

A tanyákon portyázó mészárosok olyan kocsist szoktak fogadni, aki jól ismeri a tanyai népet, utakat, megszálló helyeket.

„Balga lélek gondolja csak úgy — írja csöndes mosolygással Tömörkény<sup>95</sup> — hogy elég a marhát taglóval fejbeütni, aztán a húsát jó pénzért kimérni, mivelhogy meg is kell azt előbb szerezni és jární utánuk, akár csak a szép lány után, mikor hol szájfájásba, hol körömfájásba vannak elegyedve."

Hudoba József kisteleki öreg gulyás, akinek apja, öregapja, egész nemzetsége pásztorember volt, mesélte, hogy nem várták meg a sérült marha pusztulását. Ha pedig már nagyon ráéheztek a húsrá, akkor egy-egy szopós borjúnak, sőt jó módú gazda tehenének levágására is éjszakának évadján sor került. Jutott is, maradt is, a gazda nem csapott patáliát. Tudta, hogy pásztorokkal nem jó ujjat húzni.

A gulyások késsel vágták el a jószág nyakát, esetleg agyonütötték, majd megnyúzták. A bőrt besózták, fára terítették, hogy a gazdának elszámoljanak vele. Olykor el is adták. A vérét eleresztették, a kutyák nyalták föl. A zsigert eldobták. Orvosi vizsgálattal ritkán bajoskodtak. A pacalt mésszel mosták föl.

A húst főlstedték, megfőzték. Volt ilyenkor nagy vendégség, amelyre a közelben legeltető, más bokrbeli pásztorokat, juhászokat is meghívták.

A maradékot gyékényponyvára terítették és napon szárították. Ha még szükséges volt, a feleség otthon a húst tepsibe rakta, és kemencében folytatta a szárítást. Olykor 70—80 kg száraz, porhanyós hús is lógott a kamrába akasztott zsákban. A marha-

<sup>95</sup> Homokos világ. 16.

combót föl is füstölték, és sötét helyen tartották, hogy a légy ne köpje meg. A gulyások asszonyai főztek is a marhafaggyúval, de a nyáridőben kirepedezett emberi sarkot is orvosolták vele. A kiherélt bikaborjú tökét tojással sütötték meg és megették.

Tanyán egyébként ritkán kerül marhahús az asztalra. Csak úgy, ha a Városban vesznek, vagy pedig *otthon*, azaz Szegeden valamelyik vendéglőben esznek, ha már nagyon ráéheztek.

„Még van, de össze-vissza csak egy van a Városon — írja a század elejéről Tömörkény<sup>96</sup> — olyan vendégfogadónk, ahol a bejáró kintvalók részére paprikás húst főznek, és amelynek tágas udvarára kocsikkal is be lehet állani... Ez a *kishús* mindig paprikás étel, hol marhából, hol birkából főzve... Délben a fogadós a családjával a kocsmaszobában ebédhez ül, és behozzák a forró marhahúslevest. Illata szétszáll, és legyűri a paprikás hús szagát... Azt mondja az öreg tanyai, régi bejáró vendég a kocsmárosnak:

— Uram!

— Hallom!

— Ha abból a levesből adhatna neköm egy tányérral!

— Hát bátyám a levesből csak magunknak készítünk. De ha van a konyhában még, hát szívesen.

Hoznak. Az öreg magyar úgy kanalazza, mint súlyos beteg azt a jóízű orvosságot, amelytől gyógyulást remél... Mikor az utolsó nyelet is elfogy, amit már úgy öntött a tányér széléből a kanálba, fölszólal és így nyilvánítja az elismerést:

— Az Úristen aranyozza mög a kezit magának tésasszony. Hogy is tud ilyet csak főzni is?”

Népiünk egyik legkedvesebb ünnepi levese csakugyan a belevaló zöldségfélékkel: gyökérrel, répával, cellerrel, karalábbal, póréval, vöröshagymával, továbbá fűszerekkel: sóval, szemesborssal, köménymaggal, régebben sáfránnyal, közvetlen evés előtt pedig olykor még kevéske tejföllel *elbolondított*, vagyis ízesített *marhahúsleves*, amelybe a gazdasszony lehetőség szerint még velőscsontot is főz.<sup>97</sup> Levestészta, grízgaluska, rizskása fő még a levesbe. Olykor tányérba szeletelt zsömlére merítik a szín levét. A jó marhahúsleves *olyan mint az olaj*: sűrű a leve, de azért nem túlszíros.

Takarékos helyeken a főtt marhahúst nem eszik meg a levessel, hanem mártást készítenek melléje. Legkedveltebb volt a *tejestormás*. „Lisztet pörkölnek — írja Tömörkény — ahhoz tejet és reszelt tormát kevernek, és ezzel a szósszal eszik a főtt húst.” Ehhez hozzátehetjük, hogy inkább a század elején kedvelték, manapság kevésbé készítik.

Másik kedvelt mártásféle, amelybe földarabolt krumplit is főznek, majd a levesben főtt és darabokra vágott hús is belekerül, az ecettel ízesített *vöröshajmamártás*, szokottabb népi nevén *poszora*, *hajmaposzora*, Tápén *puszurú*.

Mind általánosabbá válik a főtt marhahúsnak paradicsommártással való fogyasztása.

Nagyszemű tarhonyával, krumplival, nyáron zöldbabbal is egybefőzve, megpaprikázva, népiünknek is kedvelt egytálétele a *gulyásos leves*, röviden és újabban *gulyás*.

„A marhagulyásnak — írja<sup>98</sup> Tömörkény — gulyásos hús volt az igazi neve egykor. S miután a gulyás nem őrzött más jószágot, csak marhát, nem is volt szükség a jelzőre. Ezt a húst aztán le szokták pörkölteni régente, mint még most is a bürgéhúst némely helyen. De az más főzés volt. Úgy mondták, hogy *löpörkölik a levire*. Ügyszólván semmi leve sem maradt. Ezt a húst aztán a suba bőrére kiterítve, a napon megszáritották, aztán zacskóban tartották. Ha szükség volt rá, meleg vízbe vették, és kész volt a gulyás hús. Ez volt a mostani konzervek ősapja, amint hogy a magyar paraszti találmány, a tarhonya a mostani gyári levestésztáknak az ősanja.”

<sup>96</sup> A tűzhely kérdése. SzN. 1911. 145. sz.

<sup>97</sup> Közbevetőleg jegyezzük meg, hogy a nagydarab marhacsontot régebben tűzön szárazra égették, apróra törték, átszittalták, porát pedig fogtisztításra használták.

<sup>98</sup> A füst meg a főzés. SzN. 1911. 109. sz.

Igen kedvelt paraszti eledel a *marhapaprikás*, amelyet krumplival, olykor tarhonyával, legújabbban nokedlival, bolti makarónival főznek össze. Mint láttuk, a levét kenyérrel is mártogatják. Borívó emberek fagyosan is nagyon kedvelik. Napjainkban lett általános a *juliskapörkölt* elnevezés, amely *marhadzsiger* részeiből: szívből, veséből, tőgyből krumplival főzött olcsó, ízletes paprikás. Más tréfás neve *vőlegény-paprikás*.

A szalonnával, fokhagymával spékelt *marhapecsönnye* a polgári konyháról került népünk asztalára.

\*

A közfogyasztásra szánt marha megölése már hosszú évtizedek óta vágóhídon történik. Földbe, betonba erősített karikához húzzák a két szarvára kötött kötélnél fogva, amelynek másik végét a karikához kötik. A fej lefeszül. A taglóval a marha szarvai közötti mélyedéshez csapnak. A koponya betörik, és a *grótvelő* néven emlegetett hátgerincvelő megszakad. Néhányszor a jószág szegyébe is beleszúrnak. A vér megered, amelyet régebben elfolyattak. Manapság fölszedik és töltelékekbe elhasználják. Az üszőt olykor úgy szokták agyonlőni. A *kósermarha* megölése nem taglóval történik. Keresztben átkötik a négy lábát, majd a sakter 1 m hosszú késével elvágja a nyakát.

Ezután a lábak lemetszése következik, majd pedig a bőr lehúzása: az állától haladnak a végbélig. A bőrt valamikor tímárok, most gyarak szokták kicserzeni.

A marha feldolgozása is a vágóhídon ment végbe. Pár évtizeddel ezelőtt innen, szinte melegében vitte el a *beles* a faggyút, hogy szappant főzzön belőle.

Sajátos háziiparszerű, képesítéshez nem kötött foglalkozás volt legújabb időkig a *beles*, *pacalos*, *beleskufa* néven is emlegetett asszonyoké. Ezek a vágóhídon nyomban vágás után megvették a mészárosoktól a marha fejét, négy csülkét, továbbá a beleit. Mindezt otthonukban gondosan feltisztították, a beleket megmángorolták, majd a piacon árusították. Hasonlóan foglalkoztak vágóhídon vett *disznóbél*, *lóbél* tisztogatásával is. A szaláminak, nyárikolbásznak való erős lóbél szakmai neve *selyömbél*. A disznónak *kuláré* néven emlegetett belébe viszont paprikás szalámit tölt a gyár. Kegyetlen büz terjengett munka közben körülöttük. Érthető tehát a személyükhöz kapcsolódó hasonlat: *büdös, mint a beleskufa*.

A marhafej, másként pampula és négy csülök együttes neve *marhaállás*, röviden *állás*. Ha borjúé volt, akkor *bornyúállás*. Fél fejet és két csülköt is adtak el annak a vevőnek, akinek egy egész sok lett volna. Ezt *félállás* néven szokták emlegetni. Az állásból főzött *állaskocsonnya*, és pedig *marhakocsonnya*, *bornyúkocsonnya*, fiatal borjúéből készült finom *tejesbornyúkocsonnya* a szegedi nép legkedveltebb téli, sőt olykor lakodalmi ételei közé tartozott. Jó évtizede nem kerül eladásra, mert a konzervgyártásnál használják föl a kocsonyakedvelő szögedi nemzet nagy bánatára.

A szólásoknál bővebben szólnunk arról a még boszorkánypörök irataiban is előforduló kifejezésről, amely szerint valakinek *kocsonnyája lönni* annyit jelent, mint betegre vert, tönkretett, reszketeg áldozatul esni valakinek. Aki egyébként a félelemtől vagy hidegtől vacog, az *röszket mint a kocsonnya*. Szegeden is közismert szólás: *pislog mint miskóci kocsonnyába a béka*.

A marhának meszes lében kigyúrt, majd köleskásával, utána pedig vöröshagyma-szeletekkel átmosott, gondosan feltisztított bendője, szásrétű gyomra a *pacal*, *marhapacal*, a borjúé *bornyúpacal*. Régebben — tanyán olykor manapság is — még a *birkapacal* fogyasztására is sor szokott kerülni. A metéltre vágott pacalból készült a petrezselyemgyökérrel, répával, néha még belefőzött rizskásával ízesített, tejjel főlelesztett *pacalleves*, mellette még a krumplival összefőzött *pacalpaprikás* is. Sövényhá-

zán régebben a marhapacalból paprika hozzáadása nélkül főzött *pacalkocsonnya* is járta. Ez leginkább reggeli étel volt az esküvőt követő hajnalban.

A pacal mindig az olcsó népételek közé tartozott. Sokan vannak azonban egyszerű emberek között is, akiknek nem ízlik. Aki sok dologról beszél egyszerre, de nem értelmesen, arról Ferenczi János ezt a szóláshasonlatot jegyezte föl: *sok ágra áll az esze, mint a szásrétű pacal*.

A régi társadalom szigorú közösségi szellemére vall a *kipacaloztatás*, *pacalvetés*, vagyis zuhlott, de állapotos fehérnépnek megszégyenítő módon, nyakába akasztott pacaldarabbal való kiűzése a Városból. 1760. *Az anyádat ki paczaloszták volna, ha... 40 f nem fizetett volna*.

A bérlői letisztított marhafaggyúból szappan főtt. A feltisztított marhabél különösen disznótóros időkben nyárikolbász töltésénél, továbbá befőzőskor volt kapós. A befőttes üvegeket olykor ugyanis sokan darabokra szelt marhabéllel kötözték le.

\*

**BIRKAHÚS-ÉTELEK.** Manapság is, főleg a tanyákon, sokszor megtörténik, hogy egy-egy vágásra kerülő birka húsan több család is megosztozik. Öreg rókusiak emlékezetében még él a húsvét táján *báránycímer*, *birkacímer* néven árusított javahús. A címer sző Nátly József följegyzése szerint borjú- vagy báránynegyedet jelentett. Ismeri Dugonics András is: *az úrúnek egyik címerét, melyet még tegnap meg-sütött, élelmekre engedte*.<sup>99</sup> Szétosztás után a gazdasszony a csontosából olyan levest főz, mint a bárányból. A húsosából bőlevű *birkapaprikás* készül, amelybe még krumplit vagy tarhonyát is belefőz, esetleg mindkettőt. Népünk idősebb nemzedékeinek a birkahúsba főzött krumpli a legkedvesebb eledelei közé tartozik.

Törzsökös szögedi embőr szájának manapság is alig ízlik más étel jobban, mint a *birkapaprikás*, *bürgepaprikás*.

„A paprikás birkahús — írja<sup>100</sup> Tömörkény — körülbelül olyan étel, mint a tengeri hal, hogy nem lehet megenni, ha nincsen alkalmasan elkészítve. Talán azért is kopott ki olyan nagyon a városi ételek sorából, mert már nem tudják úgy csinálni, mint ezeknek előtte. Mert annak különböző furfangjai vannak a levire való lepörkölésben, meg a faggyak kiválogatásában. Ha nem válogatják le róla a nem oda való faggyút, akkor nem jóízű. Ellenben a hozzáértő meg tudja úgy csinálni, hogy az íze a paprikás haléval vetekszik.”

Parasztlakodalom, népköri, újabban termelőszövetkezeti vendégség, ünnepi összejövetel alig eshet meg birkapaprikás nélkül. Ilyenkor egész birka kerül bográcsba, amelyet egykori juhász hagyományok alapján ma is föltétlenül férfiak készítenek, főznek: *szakácsembőr*, *húsfőző* alkalmi néven emlegetik őket.

A bogrács láncra kötve kerül a *szolgafa* (régiesen *rénfa*) néven emlegetett karóra, állványra. Olykor élő fára, esős időben szellős szín gerendájára kötik.

A farki majorból a múzeumba került egy *szolgavas* is, amely „*két vasrúdból álló derékszögű eszköz. Egyik vége a földbe verődik, a másik végére jut a bogrács főzés alkalmával, mint a szolgafa. Csavarokra jár, úgy hogy szét lehet szedni, ha nincsen használatban. Ilyenkor a számár cipelte a zsákban, ami a számrnyeregbe volt akasztva.*” Juhászember mesterkedte az effélét, aki Tömörkény szerint sátoros cigánytól leshette el a készítését.

Odakészítik már előre a tűzrevaló fát, sót, paprikát, fölszeletelt vöröshagymát. A főzés elkezdődik. Ha a birka elég kövér volt, akkor a maga faggyúján főzik, ame-

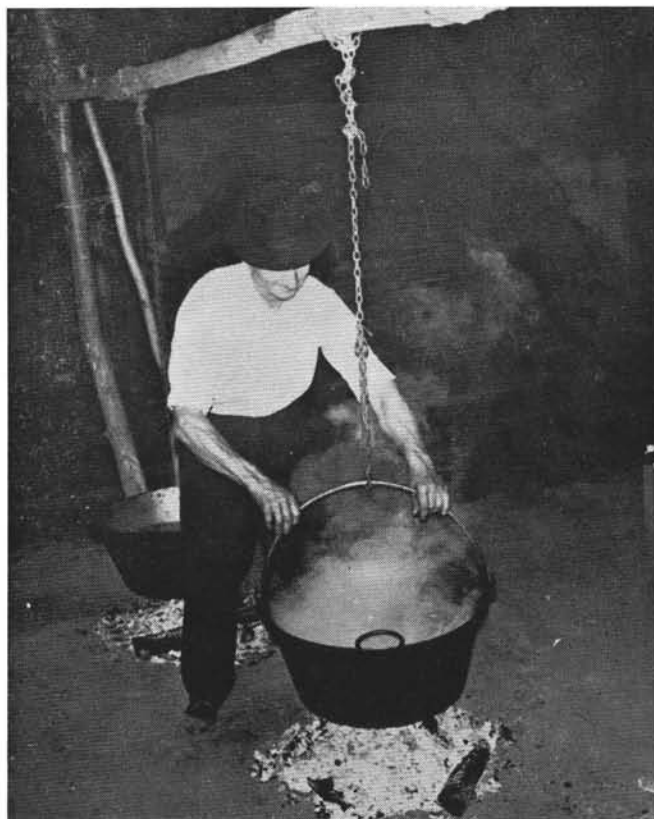
<sup>99</sup> Jólánka I, 620.

<sup>100</sup> Barlanglakók. 377.

lyet előtte a bogrács fenekén kisütnek. Ha a faggyút keveslik, akkor háziszalonnával vetik meg a fejealját. Most a hagymát pirítják meg a bográcsban. Mondanunk sem kell: víz nem kerül a bográcsba, hiszen a fővő hús elegendő levet ereszt magából. A húst elegyesen, a különböző összevágott részeket összekeverve, az átkötött fejet középre téve rakják bele. Most, eközben az óvatos sózásra is sor kerül. Paprikát csak a fővés végén szórnak rá, mert a hosszas forralás elvenné a paprika színét.

Ha nincs elegendő fatüzelő, akkor sincs baj. Akadnak olyan tanyai emberek, akik a főzéshez kevéssé alkalmas faggyúdarabokat közben a bogrács alá rakják. Egyenletes melegénél szépen megfő a paprikás.

Kéznél van vagy legalább is volt régebben a *kavaró*, *kavarófa* is, amely egyszerű lapocka, nagyobb fakanál. Régebben azonban díszes faragása is volt. Tömörkény még személyes tapasztalatok után elmondja, hogy a juhászok ki szokták „*díszesre*



Paprikásfőzés (Börcsök V. felvétele)

*faragni a nyelet unalmukban, díszítve azt a legenda szent állatával, a szarvassal.*” Megjegyezzük, hogy mi lapockát használni már nem láttunk.

A szakács olykor megragadja a bogrács mozgó, láncon lógó fülét és hallatlan ügyességgel rándít, *riszál* az egész bográcson fölváltva jobbra-balra, megakadályozván ezzel a leégést, kozmásodást. Félfőzésben függőleges irányba rántják meg, ami alul

volt, fölül kerül. Egyes szakácsok félfőzésben paprikahüvelyeket is vetnek ízesítőül a hús közé. Ez azonban nem általános. Kétségtelen, hogy a bográcsban főtt birkapaprikásnak a füst is ad valami sajátos, de igen kellemes ízt.<sup>101</sup>

Ha a hús kellően megfőtt, leakasztják a láncról és a bográcsot megtámasztják, hogy a földön ne billegjen. Régebben a keményfából faragott *fakoszorú*, másként *kutyagirinc*, Kisteleken *fogas* néven emlegetett karika került alája. Ezt sokszor egészen díszes formájúra, számtalan fadarabkából faragták, rakták össze ráérős, régi pásztorok. Ilyenekből a múzeumnak szép gyűjteménye van.

A bográcsot valamikor bevitték a vendégség színhelyére is és ott állították az asztalra. Mindenki onnan vett, illetőleg szedett magának.

Tömörkény még a múlt század végén megfordult Miklós János tápai kocsmárosnál a tápai búcsún, ahol ilyen módon „felszolgált” birkapaprikást kaptak. Így beszéli el az étkezést:<sup>102</sup>

„Egy nagy bográcsot tettek az asztalra, tele birkahússal...

Itt nem *à la carte* esznek, hanem csak így, *table d'hôte*. Mikor mindenki bicskahegyen kiszedte, amennyi kellett, a bográcsot viaszteszik megint a tűzre, hogy legyen annak is, aki későbben jön.

Manapság a földre tett bográcsból rakják tele a tálakat és viszik sebesen a vendégsereg elé, mert a birkahús meglepő gyorsan hűl ki, különösen ha még hideg tányérba is szedik. A birkapaprikás vagy forrón, vagy fagyosan jó. Alsóvároson pl. gazdagabb helyeken havibúcsúra is főzték, és a délután érkező vendéget szokták vele megkínálni. Ilyen állapotban *fagyospaprikás* néven is emlegetik. Nagyon kívánczik rá a bor. Tanyai lakodalmakon ezt sok helyen *hajnali*, vagyis reggeli étel gyanánt találják.

Kint a tanyavilágban az elmúlt évtizedekben még járta a *száritott bürgehús* is, ami nyilvánvalóan pásztorhagyomány. Ha különösen baleset érte a birkát, a család kénytelen volt levágni. Evésére nem győzne rá, tehát elpusztulna. Éppen ezért a lehetőleg jól kicsontozott, zsigerektől, faggyútól elkülönített nyers *színhúst* kint a napon csörgősre száritották. Az eljárás hasonlított a tarhonyaszáritáshoz. A legyek ellen fehér lepedővel takarták le. visszaemlékezések szerint a pásztorok valamikor a subabőrön is szikkasztalták.

Amikor már kellőre száradt, sűrűszövéssű lenvászon zacskóba kötötték. Egy darabig még ezt kiakasztották a kútgemre is, hogy a nap és szél még járja, majd a padláson a szelemenfára kötötték föl. Leginkább este főzött tarhonyalevesbe, kásába szórtak belőle egy-egy marékka. A száritott birkahús jobbadán ízesítőnek, tréfásan *bolonditónak* számít, a rendes húst nem pótolja.

Főleg a juhászok, de általában szegediek valamikor nagyon élték a birkahúsos kását is. Emlegették *fordított kása* néven is. Ugyanis amikor félfőzésben volt, faggyút vetettek bele és folyton fordítani kellett, hogy le ne süljön, oda ne kozmásodjék. Más magyarázatok szerint a pásztorok állítólag a subabőrre terítették, fordították a bográcsból, és fakanállal onnan ették. Nem lehetetlen, hogy a török *piláf* készítésével és evésmódjával is van valami kapcsolata. Bővebben egyébként a kölesből készült ételeknél emlékezünk meg róla.

Különleges, ma már csak öregek emlékezetében élő, Tömörkénytől is többször emlegetett ételfajta volt a *birkakóbász*, más néven *kinyérkóbász*, Padén *kinyereskóbász*, olykor még *birkahurka*: tejbe áztatott fehérkenyérrel töltött birkabél, amelyet aztán zsírban kisütöttek. Tömörkény egy századvégi tanyai vendégségről szólva írja:<sup>103</sup>

<sup>101</sup> Munkák és napok. 370. Juhász-csinálta szolgavas ábrájával.

<sup>102</sup> Uo. 135.

<sup>103</sup> A Szent Mihály a jégben. 369.

„paprikáshúst esznek, melyet birkából főztek. Ennek utánna az asztalra adatik egy csomó fehér sült kigyó, kikre mindenki, kik vele nem ismerősek, idegenül néznek. Ez a birkakolbász, amely azon szakácsi fufangból keletkezik elő, hogy tejeskenyérbelet töltenek birkabélbe, és ezután megsütik. Aki szereti: annak igen jó étel.”

Ha dercével töltötték, akkor *dercéshurka* volt a neve. Ezt valamikor, még a múlt század második felében is levesbe szokták főzni. A *dercéshurkaleves* lakodalmi különlegességnek számított. Hagyományörző tanyai családok olykor még ma is készítik, krumplilevesbe főzik.

Nyilvánvalóan a polgári konyha hatására népünk körében is nagyon lassan terjedni kezd a fokhagymával, szalonnával ízesített *birkapecsönnye* is. A birkahúslevesről később emlékezzünk meg, amikor a bárányhúsról esik szó. A *birkapacal* fogyasztására a pacalevesnél mutatunk rá.

Mint láttuk, a *birkafaggyú* zsírozza a birkapaprikást, régebben azonban — különösen a juhászok — más ételeket is főztek vele. Általában mégis a szappanfőzők vásárolták rendszeresen a cincároktól. Felolvasztva, hamuval keverve, régebben szivárgó boroshordókat is tömtek el kívülről vele. Valamikor a juhásznék gyertyát is öntöttek faggyúból. Ezekről még más összefüggésben is szó esik. A *faggyúz* nemcsak annyit jelent, hogy faggyúval ken, hanem azt is, hogy tapasztal: *én még ilyet nem faggyúztam*.

\*

A bárány régebben Agnus Dei-szimbólumnak, a békesség, engesztelés, áldozat szakrális eszközének is számított. Ha lehetséges, még manapság is *húsvéti bárány* kerül húsvét napján ünnepi fogásként az asztalra. A régi rókusi cincárok nagyszombat éjszakáján ennek a báránynak vérével szokták az ótestamentum példájának nyomán megkenni az ajtófélfát, hogy a zsidók módjára az ő elsőszülöttjeiknek se legyen bajuk.

A tanyai népnél a fiatal bárány ünnepi fogyasztása a pünkösdi ünnepekre tevődött át. Ennek nyilván csak gyakorlati oka van; nevezetesen húsvétkor bővében vannak az enivalónak, és a bárány is szebben pünkösdre fejlődik.

Igen kedvelt edel a *bárányleves*, vagyis a *báránydzsiger* néven emlegetett bárányszelvényből főzött és köménymaggal, babérlevéllel, ecettel ízesített leves. Kerül bele csont, főleg lábszárcsont is. Még vagy rizs fő bele, vagy zömlét szelnek a tányérba, és erre merik rá a leves levét. A *báránygyomor* kitűnő tarhóoltó. (I. I, 483. l.) A *báránypaprikás* a legfinomabb borjúpörkölttel vetekedik.

\*

Népünk a *kecske*, különösen a *gëda* húsát éppenséggel megeszi, de nem *esdökli*, azaz nem kívánja. Pénzt nem ad érte. Észreveszi, ha a székben ezt akarják rásózni.

A tréfásan *tisztviselőtehén* néven is emlegetett kecskét szegénysorsú, külvárosi népek inkább a tejéért tartják, amelyről az a hiedelem, hogy gyöngye tüdejűeknek használ. Arról nincs tudomásunk, hogy szokás-e kecsketúró aggasztalása. Mindenesetre a szegedi gyermeknyelvben *kecsketúrú* a neve a behajtott térd hegyével való bökdösésnek. Már Dugonics Andrásnál előfordul a verés tréfás körülírása: *kecsketúró, borstörés*.<sup>104</sup>

Itt említjük meg, hogy a kecske mekegésére emlékeztetve, *kecskéz* az a rendesen úrhatnám természetű ember, aki szegedi létére nem ö-zve beszél.

\*

<sup>104</sup> Példabeszédek. I, 17.

AZ APRÓJÓSZÁG, vagyis a galamb, tyúk, kacsa, liba, pulyka tartásáról, neveléséről, fogyasztásáról a régi szegedi források alig emlékeznek meg. Ennek nyilvánvaló oka az, hogy a baromfi nem volt *számosállat*. Adót nem vetettek ki rá, az asszony nép a ház körül foglalkozott vele. Nem szerepel tehát a tizedszolgáltatások között sem.

Inkább anekdotikus érdekessége van annak a vallomásnak, amelyet a kun puszták pörében egyik tanú obsitosi nagyotmondással tett a dorozsmaiak javára: *a szegediek tyúkjá sem mehet ki, hogy ha csak a dorosmai földre ki nem megyen.*

A boszorkánypörökben a tojás, régiesen *tyúkmony* a praktikák között sűrűn előfordul.

Az aprójószág elsősorban a fehérnépnek és gyerekeknek kedves. A szegedi férfiak különösen a levesét szívesen megeszik ugyan, de nem lelkesednek érte, mert könnyűnek találják, hamar megéheznek tőle. Ösztönös okossággal azonban a gyerekágyas asszonynak komaasszonya, szomszédai, rokonai a *komacsésze*, *komabögre* néven emlegetett díszesebb cserép- illetve porcelán edényekben elsősorban tyúklevest, sülttyúkot szoktak vinni.

Leginkább a leves és paprikás járja.<sup>105</sup> A levesben kifőtt húst olykor paradicsom-mártásba, vagy hagymaposzorába vetik. A kirántott csirke már a polgári konyha hatása, de ez inkább csak betegnek készül, mert szaporátlan ételnek tartják. A csirkelevesbe készített, ujjal beleszaggatott tésztának, illetőleg az egész ételnek *csirkecsipőtt* a neve. Ez is inkább betegnek, gyerekágyasnak való.

Sokan kedvelik a galambhúst. Jó erős *galambleves* és *galambpaprikás* készül belőle. Mindkettőbe *csipőtt*, azaz csipetke dukál.

A *kacsa*, szegediesen *kácsa* nevelésével közeli tócsák, vízállások, vizes árkok mellett találkozunk. A Városban erre leginkább Rókus, már említett régi nevén a Kukoricaváros volt a legalkalmasabb, amely még a nagyvíz előtt tele volt *kácsafészök* néven is emlegetett vízállásokkal, nádasokkal, *paskom* nevezetű kis zöld tisztásokkal.

Így vált Rókuson lehetővé egészen századunk közepéig egy külön asszonyi szabad iparág, a *kácsavágás*. A *kácsavágó* néven tisztelt kofaasszonyok naponta frissen föltisztított és darabokra vágott, olykor tömött aprójószágot, továbbá külön zsírját, máját, illetőleg töpörtőjét árulták a szegedi piacon.

A kacsa a szegedi szóláshagyományban is helyet kapott. Így az olyan emberre, aki sokat és terjedősen beszél, ezt mondják: *kácsát övött vele az édesanyja*. Aki az ételt mohón falja: *nyeli, mint kácsa a nokedlit*. Kissé vaskosabb szólás a folyton fecsegő emberre: *úgy jár a szája, mint a kácsapicsa*. A mindenkit letorkoló fehérnépnek: *akkora a szája, mint kácsavágó Rebáné valaga*. A rókusi Reba néni századunk első évtizedeiben híres kácsavágó volt, de talán még híresebb hallatlan kövérségéről. Nem fért a villamosra, konflisra. Mindig gyalogosan csoszogott a piacra, példabeszédbe került testi súlyával. Hatalmas vevőköre volt, az eladnivalót mások hozták be a sátra alá.

A kácsatojás tésztagyúráshoz, rántottának, a kácsaszír pedig kalács sütésénél kedves.

Népiünk a libáért nem lelkesedik, de városi úrfélék kedvéért mégis nevelik, majd megtömve viszik a piacra. Ha a családban van Márton, akkor itt a névnapon asztalra kerül a *Márton lúdja*,<sup>106</sup> amelynek régebben nyilván nagyobb keletje volt.

<sup>105</sup> A tűzhely kérdései. SzN. 1911, 145. sz.

<sup>106</sup> *Kálmány* II, 198.



## FÚSZEREK

A fűszer, szegediesen *fűször*, régiesen *fűszörszám* az ételek ízesítésére, konzerválására, továbbá az emésztés megkönnyítésére szolgál. A fűszer beszerzése már régóta boltokban történik. A nagy fűszer- és gyarmatárkereskedéseknek *matralistabót*, *matranistabót* volt még nem régen is a népi nevük. Valamikor árulták azonban piacokon, vásárokon is. Az ilyen embereknek *graner* volt a nevük. Egy 1824-ből származó vásári helypénztarifában ezt olvassuk: *Fűszerszámot árulóktól, granerektől vásáron kívül ezüstben 8 kr, Váltó Tzedulában 20 kr.*

Ismeretes, hogy a fűszerszükségletek kielégítése már ősidőktől fogva a közlekedés, kereskedelem, és ezzel az emberi művelődés ügyét is előmozdítja. Ez Szegedre nézve is különös tanulsággal igazolható, ha a só és paprika helyi sorsára, hazánkban egyedülálló múltjára gondolunk. Egyébként egyik sem őshonos a Városban, de jelentőségében itt nőtt — különösen a paprika — páratlanná.

Nyilvánvaló azonban, hogy egyéb forróövi fűszerek is már korán eltalálnak népünk konyhájára. Ezt igazolja az 1522. évi tizedjegyzékben ötször előforduló *Borsos* családnév is, amely elsősorban bizonyára fűszerkereskedőt jelent. A század legelejéről származó *Alsóvárosi Glosszák*<sup>107</sup> fűszernövényei között olvasható a sáfrány és gyömbér. Leonhardus Fuchsius latin fűvészkönyvében, amelyet évszázadokon át az alsóvárosi franciskánus kolostor őrzött, a következő, részben orvosságként is javasolt fűszerek vannak XVI. és XVII. századbeli magyar nyelvi glosszák gyanánt bejegyezve: *majoranna, kapor, sáfrány, kömény, koriander, mustár, tárkony*.<sup>108</sup>

Nehéz megállapítani, hogy a paprikán kívül van-e még fűszer, amely török közvetítéssel honosodott volna meg a szegedi konyhán. A változatos délszaki török konyhakultúra nyilván azonban nemcsak ételeket és technikákat adott át hódoltsági népünknek, hanem bizonyára még más fűszert is.

A XVIII. század folyamán a bevándorló német polgárság szintén több fűszert közvetít. Ilyenek a *seneff* néven emlegetett mustár, amely szegedi ajkakon *mustohár* alakban is járja. A *kápri*, továbbá a *cimőt*, azaz fahéj is mintha német közvetítésre vallana.

A szegedi konyhán is nyilván régóta használatos, de csak a XVIII. századtól ismeretes fűszer még a *szögfűszög*, *szerecsöndió*, hajdani (1724) polgári nevén *musquet-blüh*<sup>109</sup> újkígyósiak ajkán *szerecsönvirág*, továbbá *babérlevél*, *babérbors*, *ánizs*. Mindezek — mint látni fogjuk — csak részben jutottak el a parasztkonyhára.

\*

<sup>107</sup> Bálint S., Az Alsóvárosi Glosszák. MNy 1960, 111.

<sup>108</sup> Iványi B., Régi magyar növénynevek. MNy 1933.

<sup>109</sup> Reizner III, 505.

A szegedi tájnak is legősbibb, legnélkülözhetetlenenebb fűszere a *só*, legjellegzetesebb azonban a *paprika*.

A sónak Szeged városával való összeforrottságáról, a szegedi sószállítás népeleti sajátosságairól, a halsózás évszázados helyi világáról a megfelelő helyeken szóltunk. Itt a sónak a táplálkozásban és szellemi hagyományokban való szerepére, jellegzetességeire kerül sor.

Régebben a *sópajta*, *sóház* néven emlegetett szegedi sóraktárban *kűső*, azaz örletlen *sóhasáb*, *sókocka*, szegediesen *kűsóbálvány*, *sóbálvány* került eladásra, amelyet odahaza a *sőtörő*, *sódaráló* nevezetű mozsárban törtek, vagy kézimalmokban őröltek porrá. E régi műveletre emlékeztető szólás: *nem hagy sót töretni a hátán*, azaz nem engedi, hogy jóhiszeműségével visszaéljenek. Ha a sót nem törik meg kellő finomságúra, hanem darabosra hagyják, akkor meg ez a szólás járja: *ezt a sót is a bíró hátán törték mög*.

Ha már a példabeszédnél tartunk, soroljuk föl a többieket is. A jó házasságnak az idő a próbája: *majd mögtudjátok, ha hat kűsőt mögösztok*. Változata: *ezök sē nyalnak el hat kűsőt*. Öreg ember nem vénember, szereti a fehérsépet is: *a vén kecske is mögnyali a sót*. A szóval bölcsen kell bánni: *könnyű a szó, nehéz a só*. Ami nagyon nehéz: *nehéz, mint a só*. Tudja valaminek a módját: *mög tudja adni a savát, borsát*. A sózatlan ételnek nincs íze. Ilyen népünk ajkán a *sózatlan embör* is, akiből hiányzik az életöröm, kellő bölcsesség. Az izgága, nyughatatlan ember: *be van sózva*.

A sónak népünk hiedelemvilágában gonoszúzó, bajelhárító ereje van.

A *karácsonyi só* a jézuskafészekben, azaz a karácsonyi asztal alatti szakajtóban elhelyezett só, amelyet temesközi népünk<sup>110</sup> nyilalásról tartott foganatossnak. Apácán ezt a sót az ünnep nyolcadának végén a marhával éhomra szokták megetetni.

Ha öreg tápaiak valamikor vásárra mentek, az erszényükbe tettek egy csipet sót meg kenyérmorzsát. Ellés után rontás ellen kölest meg sót szórtak a tehén hátára. A földbe ástott pénzt, ékszeret sóval szokták megszórni az „ármányosok”, azaz bűbájosok ellen. Szintén a tápaiak házépítéskor a fundamentumba sót hintettek. Az új házba, lakásba először kenyérrel, sóval kell belépni. Alsóvárosiak a vetőmagot egy marék sóval szokták meghinteni. Kiszomboriak szerint azért nem jó a szomszédasszonynak sót adni, mert a disznótartáshoz nem lesz szerencse.

Egyebek között sót is szoktak a *Boldogasszony ágya* néven emlegetett gyerekágyba tenni. Az alávizelő gyereket Tápén, Törökkanizsán sóért küldik a szomszédba, ahol megverik.

A feldöntött só családi pörpatvart jelent.

Jellegzetes tanyai szokás volt régebben ijesztésül a puszkának sóra töltése: a kiöltött darabos só nem volt ugyan veszélyes, de a bőr alá hatolva mégis fájdalmat okozott.

Ismeretes, hogy a sónak az étel ízesítésében milyen döntő élettani jelentősége van. Népünk a túlsózott ételt általában nem szereti. Ha véletlenül mégis ilyenre sikerült, tréfásan azt mondják, hogy *szerelemes vót a szakács*, azaz a kedvesére gondolt és szórakozottan sózott. Tápén szintén évődésből ezt is mondják az ilyen gazdasszonynak: *mán mögén elültek az olájok a sóval*. A szólás megértéséhez tudnunk kell, hogy a levest valamikor tiszavíziből főzték. A Tiszán viszont a láperesztő románok kommcenciába kapott és eladni hozott sója olykor bizony a vízbe merült. Legjobbnek a *savas*, azaz kellemesen, enyhén sózott ételt tartják. A sózatlan, régiesen *sajtalan étel* mellett valamikor járta a hiábavaló, fölösleges szóra a *sajtalan beszéd* is.

\*

<sup>110</sup> EA. 2817. *Kálmány*.

A törött, újabb szóval őrölt *paprika* a szegedi nép és nyomában a magyarság legjellegzetesebb fűszerévé vált.<sup>111</sup> A régi szegedi mondás szerint *kinek sója, paprikája van, mindön fűszörszámja mögvan*.

A paprikát egyébként világszerte fűszerként kedvelik. Ilyennek ismerték már az indián őskultúrák is. Mint orvosság sem ismeretlen. Sajátságos módon hazánkban nem a híres magyar konyha egyik újszerű fűszere gyanánt, hanem orvosságként honosodott meg véglegesen a XVIII. század első felében. Ebben az időben a török hódoltság következtében egészen a XIX. századbeli folyószabályozásokig, továbbá az ártézikutak elterjedéséig az akkoriban *morbus hungaricus* néven emlegetett malária, váltóláz, népiesen *hideglelés* állandóan retteg­tette és gyötörte főleg az alföldi: tiszavidéki és dunamenti népünket. Hamarosan, azonban számunkra, sajnos, ismeretlen körülmények között, rájöttek a paprika jótékony hatására. Így lett azután a hideglelés orvossága, csillapítószer­e a paprika. Nem kellett már sok idő hozzá, hogy ételek fűszerezésére is felhasználják. Az első időkben az orvosság és az ízesítés között alig tet­tek tudatos megkülönböztetést. A paprika egyformán szolgálta tehát az emberi egész­séget, de az ízletes táplálkozást is.

Szerintünk nem véletlen, hogy a régi Magyarország legnagyobb paprikafogyasz­tó tájának máig is az Alföld, különösen a Tisza vidéke maradt meg. Az sem lehet csupán véletlen, hogy Szeged mögött egyéb magyar paprikakultúrák is vízvidékeken (Kalocsa, Sárköz) bukkannak föl. Az alföldi konyha paprikaszeretete tehát nyilván azért egyetemesebb más régi hazai tájakéhoz képest, mert az orvosi alkalmazás követ­keztében fogyasztása már igen korán, szinte szükség­szerűvé vált.

A paprikát hovatovább azonban már nemcsak orvosságul használták, hanem megelőzősképpen ételeiket ízesítették, szalonnájukat forgatták meg benne, hogy a szervezet ellenálló erejét így is fokozák, vitaminigényét ösztönösen kielégítsék.

Szegeden először az 1748. évben tűnik föl a paprika. A piaristák számadásköny­vében ez olvasható: *pro Paprika 4 kr*. Később Tapolcsányi Gergely piarista rector 1758-ban ezt írja: *pro plantis Papricae 6 kr*, és utóbb: *servilibus ad conventionem pro Papricis 39 kr*.

Nagyjelentőségű adalék gróf Hofmannsegg naplójának (1794) következő része: „Itt mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlott. Egészségesnek kell lennie, mert habár este elég sokat ettem, mégis legkevesbé sem ártott meg. Másféle húsból nem lett volna szabad ennyit ennem.”

A paprikáról és fogyasztásáról szóló szórványos adataink a XIX. század első felében hirtelen megszorodnak. Ez természetesen nem véletlen. A szegedi Dugonics nyomában bontakozó népiesség nemcsak az irodalomban, viseletben, a néphagyomá­nyok iránt fokozódó érdeklődésben mutatkozik meg, hanem a magyar konyha felka­rolásában, a sajátosan magyarnak érzett ételek és fűszerek élvezetében is. Ez utóbbiak közé tartozott a paprika is. Az ételek erős paprikázásáról maga Széchenyi István írja a Hitel előszavában: „Sokan azt tartják igazán mesterszakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, és csak azt ugyancsak magyar embernek, ki azt szereti is.”

Volt azonban a paprika hazai hódításának gazdasági oka is. Napóleon konti­nentális zárlata Európát többek között számos kedvelt fűszerétől fosztotta meg, így a borstól is. Mint minden háborúban történni szokott, a külföldi, tengerentúli beho­zatal elmaradását kénytelen a lakosság a maga szegénységéből és leleményességéből pótolni. Jelen esetben fölismerik a maláriától kevésbé fenyegetett magyar vidékek is a paprikának mint fűszernek, mint a bors versenytársának jelentőségét. Egyszóval: a kontinentális zárlat következtében válik a paprika élvezete hazánkban egyetemessé.

<sup>111</sup> Bálint S., A szegedi paprika. Bp. 1962. Bőséges forrásanyaggal és utalásokkal.

A paprika hazai elterjedéséhez az is nagymértékben hozzájárult, hogy az 1831. évi kolerajárvány idején hasznos lázcsillapító szernek tekintik, és pálinkába áztatva, erősen fogyasztják. Szórnak azonban a kutak vizébe is. A paprikának ebből az országos népszerűsítéséből főleg a vásároló szegedi kofák, de a szlovák hátipatikárosok is kivesszik a részüket.

Tudomásunk szerint különben Vedres István emlékezik meg először a paprika kereskedelmi jelentőségéről: „*ha Magyarországra készek lesznek az Országutak és Hajókázható Tsatornák: sok féle Jóság, a melynek hasznául még most nem is álmodozunk, a kereskedésnek nevezetes tárgyává fog lenni, mint p. o. a vad Sáfrány és a Vörös Paprika, melyek az előtt eggyenéhány esztendőkkal szemben sem tűntek arra végre, hogy valaha a kereskedésnek valamely tikkelyét tsinállják: most pedig, már helybe a piartzon, száz tallerra reá megyen az ára mázsájuknak.*” Ennek a piaci árusításnak érdekes szépirodalmi bizonyossága olvasható Maróthy Mátyás és Nátly József drámai játékában, amely a nyelvújítás túlzásait pellengérezi ki: „*Írjunk keveset és jót, mert a nagy rossz munkának a kofákon kívül senki hasznát nem veszi. Ezek a nagy munkát örömet veszik, mert több vaját, paprikát takarhatnak bele.*”

Öregek visszaemlékezései szerint már a múlt század derekán akadnak kofák, akik messzi vásárookra is elmennek a paprikával, így Lugosra, Karánsebesre, Debrecenbe, Nagyváradra és más városokba, továbbá Horvátországba, Fiuméba is. Ezek a kofák ekhós szekéren jártak. Úgy vették meg az itthoniaktól a paprikát, hogy a zsákból ponyvára öntötték, és itcénként mérték föl, természetesen jól meg is púpozták. Később terjedt el az *öregfont*, tehát térfogat helyett áttértek a súly szerinti mérésre.

A paprika a XIX. század derekától a vasúti és postai szállítás révén lassan, de biztosan meghódítja mindazokat a területeket, elsősorban a régi Magyarországot, illetőleg a Monarchiát, továbbá főleg az első világháború borshiánya következtében azokat a közép-európai országokat, ahol zsírral, esetleg faggyúval főznek, és a disznóhús fogyasztása dívik. Ez a bőségesebb, nehezebb táplálkozás ugyanis gazdagabb fűszerezést kíván, hogy mennél könnyebben váljék emészthetőbbé. A paprikának ezt az elsőrendű alkalmasságát az újabb orvosi megfigyelések, kutatások is rendre igazolták, vajjal és olajjal főző országokban a paprika nem tudott máig sem népszerűvé válni.

A paprika a népies állatgyógyászatban is szerepel. Így vész idején erős őrlt paprikát szórnak az aprójóság ivóedényébe. Úgy tartják, hogy a paprikatermelő és kikészítő házában kapargáló tyúk tojásának sárgája sötétebb, és értékesebb a közönségesnél. Ezért a tápaiak a tyúkot paprikássalonnával is szokták etetni. Ha lónak elállott a vizelete, nemzőszervébe erős őrlt vagy csöves paprikát szórnak, tesznek, hogy az így keletkezett inger a vizeletet megindítsa.

Az ételek paprikázásáról az egyes ételfajtáknál emlékeztünk meg bővebben.

\*

A *bors* a paprika föltűnése előtt, de vele párhuzamosan azóta is a zsíros eledelek fűszerezésére, emésztésüknek elősegítésére szolgál. Van *feketebors*, ha pedig ezt héjától elválasztják: *fehérbors*. Állapota szerint van *szömesbors* és *töröttbors*. Az utóbbi megnevezés a régebbi zúzótechnika emlékezetét őrzi.

A bors belekerült a példabeszédbe is. Közismert a szegedi népnyelvben is: *borsot tör az orra alá*. Jelentéktelennek látszó dolog, jelentéktelen ember is okozhat meglepetést: *kicsi a bors, de erős*. Ha valakinek kíméletlenül, keményen megmondjuk az igazat, akkor *odaborsolunk a szömibe*.

A *sáfrány*, illetőleg ennek *sáfrányvirág* néven emlegetett bibéje még a század elején is szinte elengedhetetlen fűszere volt a parasztkonyhán is a vasárnapi húslevesnek.

Ekkor már népünk is boltban vásárolta. A sáfránnal való ízesítésnek *sáfrányozás* a neve, amely az első világháború nagy fűszerhiánya óta feledésnek indult.

Nyilvánvaló, hogy főúri, kolostori kertekben hazánkban is már régóta termelik. A szegedi tájon való rendszeres sáfránykertészet is a gyevi uradalomban bukkan föl a XVIII. század második felében, ahol *sáfrányfődek* is voltak. Ezeket a *sáfránykertész* művelte. Sajnos, mindez már jó száz esztendeje a múlté, módjairól már nem szerezhettünk közvetlen fölvilágosítást.

Egyes házaknál, így a tápaiak, újkígyósi dohánykertészek máig nevelnek a kertben egy-két sáfránybokrot. A tápaiak a megérett sáfrányvirágot édes, azaz forralatlan tejjel szokták felgyúrni, utána pedig a napra kiteríteni. Amikor kellően megszáradt, átszitálták, szitán átdörgölték és zacskóba tették.

Ami a sáfrány régebbi szegedi múltját illeti, először — mint láttuk — az *Alsóvárosi Glosszák* növénynevei között orvosság gyanánt bukkan föl. Fuchsius Leonhardus könyvének XVII. századbeli bejegyzései között olvasható a *tótsáfrány*, másként *sziklicesáfrány*, ami azt bizonyítja, hogy a felvidéki *sáfrányostótok*, *safranyikok* már korán eljártak az Alföldre.

Kovács János említi,<sup>112</sup> hogy a szegedi mezőkön is föllelhető *vadsáfrány* (*Cartamus tinctorum*) festőanyagként volt ismeretes szűcseink között. A subabórt ezzel, mások pedig epergombával festették sárgára. Használatának már csak emlékezete él, mert a bolti szatinóber váltotta föl.

Tápaiak szerint a sebre valamikor sáfrányos zsömlét is kötöttek. A főzött és szappannal kevert sáfránylét tápai fehérnépek régebben arcápolószerül is használták.

A *gyömbér* még a századfordulón is kedveltebb fűszer volt, mint manapság. Főleg lakodalmi levesbe tették. Régebben gyomorbajról gyömbérrel beszórt tormalevéllal borogattak.<sup>113</sup>

A *majoránna* jószagú fűszer, összetört állapotában *majoránapolyva*, amelyet régebben levesbe, disznótorkor feladott friss kolbászba, hurkába tettek. Használata múltóban van. Régebben majorannából főzött fürdőben orvosolták a szélhűdéses embert és tagjait.<sup>114</sup>

A szegedi ajkakon *keménymag* néven emlegetett *kömény* a legkedveltebb népi fűszerek közé tartozik: levesbe, savanyúkáposztába, befőttekbe, sós sütemény tetejére, továbbá ágyaspálinkába teszik. Leve szélvíz ellen fogatos.<sup>115</sup> Ezt Tápén székfűvirággal főzik össze. Leonhardus Fuchsius magyar glosszái között előfordul a *disznókömény* és *vadkömény* is, alkalmazásukról azonban nem szól.

A *babérlevél* leginkább savanyúkáposztába, savanyúkrumplibá, gömböclevésbe kerül.

A *kapor* a legkönnyebben hozzáférhető fűszerek közé tartozik, hiszen vadon nő. Olykor azonban vetik is. Nyáron kovászos uborkát ízesítenek vele. Főznek levest, mártást is belőle. A tökkáposzta ízét is ez adja meg. Igazi túróslepény nincsen kapor nélkül. Olajba főzve a kolostori házipatika szerint daganatot kell vele kengetni. A kapormagból főzött teát tápaiak hasmenésről tartják fogatosnak. Aki azt akarja, hogy szép kaporja legyen, a szajániak szerint korán reggel szóttanul menjen ki a kertbe. Markoljon föl földet és közben ezt mondja: *kaport vetők*.<sup>116</sup>

A kapor mellett olykor *szöllőlevél* is került a kovászos uborkába, hogy jobb ízű legyen.

\*

<sup>112</sup> Kovács 42.

<sup>113</sup> *Uő* 390.

<sup>114</sup> *Uő* 392.

<sup>115</sup> Ért. 1907, 244.: *Tömörkény*.

<sup>116</sup> *Kálmány* II, 109.

Az édes ízesítők között természetesen a szegedi tájon is a *méz* a legősbibb. Itt csak a mézről: fogyasztásáról és kultuszáról szólunk.

A szegedi tájon nyilván a *hársmez* a legrégibb, az *ágácméz* csak a múlt században válik kedvelté. Ismeretes a *tallóvirágméz* is.

A vadmézek közül a tápaiak emlékezetében él a *nádméz*, másként *dungóméz*: daráznak, dongónak nádtető szálába gyűjtött, majd be is tapasztott méze. A gyerekek szívesen fölcutatták és megették. Maga a méz egyébként — mint láttuk — lehet *lépes* és *csorgatott*.

Közismert hasonlat: *édös mint a méz*. Dugonics hallomása szerint: *hol a méz leg-édösebb, ott a fullánk a leg-högyösebb*,<sup>117</sup> vagyis nincsen róza tövis nélkül.

A méz kultikus hagyományai máig töretlenül élnek a karácsonyeste, karácsonyi vacsora archaikus hagyományvilágában. A *karácsonyi méz* nemcsak eledel, hanem orvosság is. Nemcsak táplál, hanem a régiek hite szerint tisztít és megújít egyszerre. Mint az ünnep jellemzésénél nagyobb összefüggésekben is bemutatjuk, a karácsonyi vacsora mézbe mártott fokhagyma nyelésével kezdődik. Gonoszűző célzata kétségtelen: az ember az ünnepre, új világ, új esztendő fogadására készülődik. A méz maradéka foganatos orvosságnak számított, részben számít ma is, amelyet sűrűn elővettek, ha szükség volt rá.

Karácsony estéjén még napjainkban is számos hagyományörző gazdasszony mézzel ízesíti a mákostésztát, dióstésztát, gubát is, aszerint, hogy mit ad közülük az asztalra. A bagolytüdő levét, Apácán a lakodalmi köleskását is mézzel szokták régebben ízesíteni.

\*

A cukor, szegedi ajkakon *cúkor*, itt helyben legelőször egy 1748-ból való költésjegyzékben fordul elő, amely a havibúcsú alkalmával rendezett tanácsi vendégség teteleit sorolja föl: *két üveg cukorért 14 máriás*.

A cukorfogyasztás még a XIX. század második felében sem általános népünknel. Öreg tápaiak emlékeznek rá, — tehát még a múlt század második felében is — hogy inkább mézzel éltek, cukorra nem költöttek. Így fölmelegített mézzel locsolták a tésztát, kalácsot, rétestésztát. Orvosság gyanánt ivott teába is méz került.

Később, a századforduló táján igen kedvelté vált a kúp alakú tömbben árusított kemény, de kitűnően ízesítő *siuegcukor*. A kockacukrot egyes öregek éhomra fogyasztották: pálinkát, sósorszeszt csöppentettek rá.

A cukorfajták, illetőleg neveik közül részben helyi sóhasználatra utal a *gyerökbevaló cukor*: gyereknek való cukorka, a *cicercukor*, *cicermag*, másként *gaisztacukor*: gilisztabántalmak ellen való gyögcukorka (Semen Cinae conditae), a *medveszarcukor*, tápai nevén *medvegigina*, *gigina* 'köhögésről való égetett fekete cukorka', *sárgafehércukor*, más nevén *fehérsárgacukor* 'kandiszcukor'. Közérthető a *bombócukor* 'bonbon'. Orvossággént is fogyasztható volt néhány (*krumplicukor*, *szőlőcukor*, *mézcukor*, *kámforcukor*). Ma már nem készül a *bocskorsíj*, amely medvecukorból volt, hossza 30—40 cm, alakjával fekete cipőzsinórra emlékeztetett.

Fennmaradt a *kovacukor* híre, amelyet várbeli olasz foglyok készítettek 1848 előtt.<sup>118</sup>

Talán még hazai török hagyaték az *alvét*, másként *törökméz*, *malátacukor*, amelyet még századunk első évtizedeiben is boszniai származású, itt letelepedett, *dígo* néven is emlegetett törökök készítettek, s utcán, piacon, búcsún, népünnepélyen árusították.

\*

<sup>117</sup> Etelka I, 440.

<sup>118</sup> Vajna K., Hazai régi büntetések. I, 605.

Az ételek savanyítására, konzerválására az *ecet* szolgál. Napjainkban általában már a *bóti ecet*, illetőleg erősebb fajtája, az *esenc* használatos. Régebben, tanyán az ecet sokáig házilag készült. Ilyen a *borecet*, *almaecet*, ősbibb változatában a *vadalmaecet*, továbbá a városi *sőrecet*. Ami gyöngé, nem sokat ér, az *erős*, *mint a sőrecet: három icce egy főzet*. A *borecet* készülhet közvetlen szüret után, de szokás májusban is készíteni. Ha nem sokra van szükség, akkor szüret idején nagy cserépfazékba jobbacska törkölyt tesznek. Csigerrel, azaz hitvány borral felöntik, hogy a tetején *csicsögjön*, vagyis leves legyen. Felfűtött kemence kuckójába teszik, ahol gyorsan megsavanyodik. Eleinte a törkölyről szednek ecetet. Ennek a törkölynek *ecetágy* a neve. Ha az ecet megfogyatkozik, akkor vízzel, hitvány borral utána töltik. Később az ecetet üvegbe öntik és elrakják.

Az *ecetágy* a szegedi szólásokba is belekerült. Ami romlott, gusztustalan, az a tápaiak szerint *olyan, mint az ecetágy*. Hogy kerül a csizma az asztalra: *ecetágy: mire vágy?* Aki mindig bort inna, annak *ecetágy a gyomra*. Dugonicsnál olvassuk<sup>119</sup> a reggelig mulató emberről: *kivilágos-kivirradtig töltött az ecetes ágyra*. Enyhe káromkodás: *ecetös fene, ecetös kórság*. Ahol minden van, tréfásan ezt mondják rá: *van ott még ecetös iszkába is*.

Nagyobb mennyiségben úgy készítik a borecetet, hogy a törkölyt kétszeri préselés után kancahordóba teszik és vízzel felöntik. Hat-hét napig hagyják állani. Utána a már megsavanyodott, ecetes törkölyt kipréselik. Ha nem kerül préselésre sor, akkor *törköőgy* a neve. Innen közvetlenül is meríthettek ecetet. Igazi borecet csak a következő évben válik belőle, amikor szépen letisztul.

Ha igazi jó borecetet akartak készíteni, akkor szüretkor jó minőségű törkölyt raktak a kancahordóba. A tetejét sárral letapasztották. Májusban bontották föl és a kifőzetlen törkölyt napra tették. Tiszta kútvízzel felöntötték, hogy a tetején csillogjon a víz. Egy hét alatt megsavanyodott, utána kisutulták. Sokszor 100 l is készült belőle. Néha olyan erősre sikerült, hogy elcsöppenne még a földet is felmarta. A borecetet ételek ízesítésére, dézsában eltett hüvelyespaprika, uborka, dinnye savanyítására használták. Tanyai ember nem élt bolti ecettel.

<sup>119</sup> Etelka II, 154.

## ITALOK

A víz tápai néphagyomány szerint a négy *elementum* egyike. Nemcsak ital gyanánt a táplálkozásban, hanem a tisztálkodásban, munkában is mérhetetlen a jelentősége. A szegedi néphagyományban, a Tisza világában jellegzetes helyi vonások, vonatkozások, sőt életformák is kapcsolódnak hozzá. Vizsgáljuk meg rendre az ivóvíz, tisztálkodás, földművelés, tiszai élet, majd pedig az esővíz, hó és jég összefüggéseiben a víz szegedi hagyománykincsét.

Maguk a szólások is igen gazdagok. Kormeghatározó a szegedi nyelvhasználatban a *víz előtt* és *víz után*, vagyis az 1879. évi árvizet megelőzőleg és követőleg. Az árvíz helyi neve egyébként *Víz, nagyvíz*. Ami rosszul áll, arra ma már tréfásan mondják ezt: *jól áll, mint Szöged Vízkor*. Másként: *helyin van, mint Dorozsma, mikor a Víz évötte*.

A jöttment embert, jövevényt a *víz mosta ide*. Aki fölösleges balgaságot művel, az *restával meri a vizet*. Akinek jól megy a dolga: *él mint hal a vízben*. Néha azonban gúnyosan hozzátesszik: *éggyik mögöszí a másikat*. Az iszákos ember a *csizmájában sē tūri a vizet*. Dugonics szerint a fősvény ember *még a vízkortyot is mögolvassa*.<sup>120</sup> Nincs már baja: *Kint van a vízbű*. Néha ellenkező értelemben is használják, ha valaki hirtelen belecsöppen valami rosszba. Ha sok van valamiből: *vízet löhetne vele rekeszteni*. Ami nem számít: *nem sok vizet zavar*. Aki valakinek érdekét elősegíti: *malmára hajtja a vizet*. Okosan hallgat: *vízet vősz a szájába*. Tápén bölcsesség vizit vőszí a szájába.

A víz oltja a szomjúságot. A *szomjhos* ember úgy gondoskodik magáról, ahogy éppen tud: tenyerével, olykor kalapja karimájával emeli a vizet a szájához, esetleg nekihasal a víznek, gémeskút vödréből iszik. Csónakban, vízimalomban *szapoly* néven emlegetett, öblösre faragott falapátkával merít vizet a Tiszából, ahol éppen legtisztábbnak véli. Könnyű annak, akinek edénye: kupája, bögréje, pohara van. Régi pásztor-emberek fából faragott ivóbögréjének *dorkó*, másként *pipa* volt a hajdani neve. Ősi hagyomány szerint az edényből egy kortyravalót mindig visszalöttyint az anyaföldre, mielőtt szájához emelné. Így cselekszik akkor is, ha másnak nyújtja a vizet.

A folyton emelkedő vízfogyasztás, a városiasodás tette szükségessé a *tiszakút* létesítését (1863). A tiszakutak olyan utcai kifolyó kutak voltak, amelyeket vezetékekkel át a vasúti hídnál levő szivattyútelep táplált.

A tiszavíz szegedi fogyasztásáról szemtanúk is megemlékeznek. A múlt század hatvanas éveiben járt hazánkban *Patterson* angol utazó, aki Szegeden is hosszabb ideig tartózkodva, más jellegzetességek mellett megemlékezett<sup>121</sup> a tiszavívről is:

<sup>120</sup> Uo. II, 34.

<sup>121</sup> *Patterson, A., The Magyars, their country and its institutions. London 1869.*



„A várost a Tisza folyó vize látja el ivóvízzel. Tökéletlenül szűrők és kis bódékban árulják az utcákon egy krajcárért korsóként. Ugyanennyi az ára az ökör vagy ló itatásának is. Amikor megérkeztem Szegedre és megszálltam az egyik fogadóban, a kapott ivóvíznek sötét, zavaros színe volt. A kávéházakban is ilyen szolgáltak föl. Nem lennének igazságtalanok, ha azt mondanánk, hogy feloldott sár volt az egész. Ennek ellenére nem látszik egészségtelennek. Inkább a színe kifogásolható, mint az íze. Azt mondják, amikor magas a vízállás és a folyó kiárad, a víz elemzésénél 10 % földet találtak. Amikor panaszkodtam, a pincér szakmájának szokásához híven ezt válaszolta: ez a víz túlságosan zsíros, semhogy meg tudna tisztulni, bár kétszer szűrjük. Először a városi szűrőben, majd a maguk házi szűrőjében. Ez kétségtelen szakmai hazugság volt, mert később magánházaknál egészen tiszta, sőt kristálytiszta folyóvizet ittam... Azok, akik a Tisza vizét isszák, különösen a derék szegediek, nagyon büszkéek italukra és váltig bizonygatják az idegen előtt, hogy az nemcsak a szokásos kútvizet, hanem a Tisza vizét is. Először — Shakespeare Hamletjének szavaival be kell vallanom: — „*izetlen, áporodott és egészségtelen*” volt, de néhány napos fogyasztás után megbarátkoztam vele. Most sajnálkozva gondolok vissza azokra a tiszta kortyokra, melyeket belőle ittam, összehasonlítva a hegyi források kemény és emészthetetlen vizével.”

Az említett tiszakút azonban nem vált be, mert a közelében levő hatalmas gőzmalom szennyvize ezt az ivóvizet fertőzőtté tette. Átszűréséről önéletrajzában Schütz Antal (1880—1953), a híres piarista professzor színes szavakkal emlékezik meg, felelevenítve *kredenciális*, azaz „felszolgáló diák”-ként töltött éveit a szegedi piaristák rendházában, ahol munkája fejében ingyen lakhatott és tanulhatott.<sup>122</sup>

„Volt még egy dolgom — írja — ...Lent a szuterénben, sötét kis helyiségben állott hat kövödör. Nem volt ugyan semmi közük a kánai csodához, hanem igenis egy szegedi csodabogárhoz. Azok ugyanis porózus homokkőből faragott, jó vastagfalú, fordított méhkasalakú edények voltak, kétoldalt álló faállványra úgy fölfüggesztve, két fülükkel, hogy csúcsuk lefelé lógott, egészen közel a földhöz. Nekem már most az volt a dolgom, hogy minden reggel a csapról telehordtam tiszakúti vízzel a hat kövödényt. A víz a következő 24 óra alatt kicsurgott a porózus mészkö csúcsán, bele egy, a csúcs alá helyezett közönséges korsóba.

Ez a víz egészen tiszta és jóíható volt, míg a csapból folyó tiszavíz az akkori városképet jellemző, majd minden utcasarkon álló tiszakutak szűrőmunkája ellenére is, sokat megőrzött eredeti szőkeségéből. Ez abból is kitűnt, hogy mikor szombat délután üresre merítettem a kövödényeket, — ez is hozzátartozott a munushoz, azaz munkához — sűrű, rendkívül finom iszap rakódott le az edények falán, és főként a csúcsán. Ezt is el kellett távolítani és cirokköteggel jól ki kellett sürolnom a köveket. Különben a következő héten nem teljesítették földadatukat. Ez a sürolás volt a legnehezebb munka, különösen télen.”

Az egyszerűbb nép nem szűrte át a tiszavizet, csak a módosabbja.

A tiszavíz átszűrésére még manapság is minden uszályon megtalálható a szükség esetén használt *csöpögőkű*: mintegy 60 cm magas, 48 cm külső és 25 cm belső átmérőjű, tehát jó 10 cm falvastagságú mészköedény, amely a tiszavíz átszűrésére szolgál. Az edény régimódi mosdóállványra emlékeztető, *csöpögőszekrény* néven emlegetett faládjába illeszkedik bele. A szekrény alján levő vödörbe csöpög az átszűrődött, tiszta víz. A hajósok a követ havonként *paskétázzák*, *kaskétázzák*, vagyis a belső falára tapadó üledéket a mintegy 48 cm hosszú, egyik végén ásószerűen kiöblösödő *kaskétázóvas* segítségével kikaparják, forró vízzel átmossák, évenként pedig az egész követ szintén forró vízben kifőzik.<sup>123</sup>

A tiszavíz használata a Város újjáépülése, modern fejlődése során korszerűtlenné vált. A vízellátásról ártézi kutak, öregek ajkán *ártéri kutak* gondoskodnak. Az első a nagyhírű Zsigmondy Béla fúratta a mai Kálvin téren (1887). Ennek öregek ajkán máig *Nagyártézikút* a neve. Az *Annakút* elnevezés újabb eredetű.

Egy Friedmann nevezetű vállalkozó a Nagyártézikút vizét hordatta szerte a Városban szét a szamarosokkal, tehát a régi hagyomány egyideig még Szeged új korszaka-

<sup>122</sup> Schütz A., Életem. Bp. 1943, 110.

<sup>123</sup> Tóth Béla baráti szíveségéből.

kába is áthajlott. Vízvezeték gyanánt is egészen századunk elejéig a régi tiszai vezetéket használták.<sup>124</sup> Ekkor azonban a Városban számos új artézikutat fúrnak, új vízvezetékekről gondoskodnak. Hamarosan megépül a víztorony (1904) is.

\*

A szegedi embernek igazi itala a bor. Mielőtt azonban erről szólanánk, szükséges a *must* fogyasztására is kitérnünk.

A must a kitaposott, kipréselt szőlőnek édes leve. Más összefüggésben már beszéltünk a gyümölcslekvárnak, töklekvárnak, tökbefőttnek mustban áztatott, illetőleg eltett gyümölcsnek készítéséről, fogyasztásáról. Most a tiszta mustról esik szó.

A mustot inkább az asszonyok és gyerekek isszák. A férfiak csupán megkóstolják, esetleg borral keverve fogyasztják. A must hamar megindul, forrni kezd. A forrás közepén tejeskávéhoz hasonló sűrű folyadékká képződik. Ilyenkor mondják a tanyaiak, hogy *étel, ital, egyszörre*. Ebben az állapotban *rampás, murci* neveken is emlegetik. Borszerető ember ilyenkor is vedeli. Felhajtása után a pohár oldalán ikrás lerakódás látható. Fogyasztásához nem mindenkinek van gusztusa.

Mustból készül az *állított bor* is. Többféle eljárása ismeretes. Legegyszerűbb, amikor egy erősfalú, 10–20 literes hordót félig töltenek tiszta, még meg nem indult friss musttal. Utána 2 dkg szalicilt tesznek hozzá, majd a hordót teljesen teletöltik a musttal és jó erősen ledugják. Nyolc nap múlva üvegekbe fejtik le, esetleg hordóba is. Olyan helyen tartandó, ahol nem indul meg. Tehát nem hagyható a borospincében, mert itt a bor szomszédságában könnyen forrni kezd.

Másik eljárás, amikor 10 literenként számítanak 1 dkg szalicilt. Mielőtt ezt a mustos hordóba tennék, liternyi mustban forralják. Azután töltik hozzá, majd *lő-fújtják*, azaz kukoricahéjjal körütekert fadugóval jó erősen bedugaszolják. Utána kilenc napig nem érheti levegő. De ekkor már ki lehet verni a dugót. Ha a must nem indult meg, akkor az *állítás* sikeres volt. Nem mindig szükséges lefejtetni, hiszen ha letisztult mustot tettek bele, akkor forrásnak sem indulhatott, tehát seprőnek sem szabad keletkeznie.

Olyan eljárás is ismeretes, hogy az egész mustot nagy üstben fölforralják. Forralás közben addig szedik a habját, amíg egyáltalán feladja. Azon forrón hordóba töltik, kevés szalicilt tesznek bele, majd jó erősen ledugaszolják. Hátránya, hogy a forralás sajátos ízt ad neki, és ez erősen meg is érzik rajta.

Legtermészetesebb ízű akkor lesz az állított bor, ha minden kezelés nélkül, egyszerűen erős falú, kiforrázott kishordóba töltik a lehiggadt tiszta mustot, és jó erősen ledugaszolják. Lehetőleg elkülönítik a forrásnak induló egyéb musttól. Ennél az eljárásnál nagyobb a kockázat, de ha sikerül, állított bornak ez lesz a legfinomabb.

Különösen asszonyok és gyermekek fogyasztják. Vendégségben, lakodalomban, disznótorban, ünnepek alkalmával, de betegnek, gyerekágyasnak is kedvelt csemege. Miután asszonyok kedvelik, tréfásan *kontyalávaló* néven is emlegetik. Borral házasítva, férfiak sem vetik meg. Mindenesetre az *édősbor*, ritkábban *fújtottbor* néven is emlegetett állított mustból korántsem lehet egyszerre annyit inni, mint a rendes borból. Piacra általában nem kerül.

Tanyai különlegességnek számít a *mustméz* is. Akkor készült, amikor a must és a bor olcsó volt, a cukor pedig a tanyai ember jövedelméhez képest drága. Legutoljára a második világháború, majd az infláció idején készítették, amikor cukorhoz nehezen lehetett hozzájutni.

<sup>124</sup> Kulinyi Zs., 540, 542.

A mustot ilyenkor üstben föl szokták főzni. Forralás közben a fölverődött habot leszedték. Utána lassú tűzön addig főzték, amíg szirupszerűre nem sűrűsödött. A kanálnak nem kell megállania benne, hiszen úgy kell folynia, mint a méznek. Általában 50 liter mustból 5 liter méz készíthető. Befőttes üvegekbe szokták rakni és por, szennyezés ellen leköttni. Ha hosszabb ideig állott, a rendes méz módjára szépen *mögikrásodott*, azaz szemcséssé vált, megcukrosodott. Cukor és méz helyett egyaránt használatos volt édesítésre.<sup>125</sup>

Térjünk végül még vissza a friss musthoz. Ennek minősége nem egyforma. Mint ismeretes, cukorfok szerint történik az értékelése. A mérőműszernek *grád* a népies neve. Általában 16—22 cukorfok között mozog a szegedi homok mustja.

Ha a kadarka megpenészedett, vagy egyenesen rothadásnak indult, akkor a must természetesen penészes lesz. Ezt azonban a söprő *léhúzza*, és a boron már nem érzik.

A második sutulás, de különösen a harmadik fanyar, *csumaízú*. Ha érés előtt sokat permetezték, akkor a kékkő íze is megérzik rajta, de később ez is letisztul.

Ha kevés volt a napsütés, akkor gyöngye a cukorképződés. A must tehát nem lesz kellő édességű, hanem savanykás. Ilyenkor ameddig csak lehet, késlekednek a szüreteléssel, sőt a levéltet is megritkítják a tőkén. Ha a dér már megcsípte a leveleket és száradni kezdenek, akkor tapasztalat szerint a cukorfok már nem emelkedik. Ha a levelek egészségesek és a nap is süt, akkor heti átlagban, október folyamán egy cukorfokkal húzódik általában fölfelé a szőlő édessége.

A must számos, téli fogyasztásra szánt gyümölcs, illetőleg tápláléknövény ízének, minőségének feljavítására is szolgál.

Ilyen a *gyümöcslőkvar*. A fák alatt összeszedett hulladék almát és körtét megmosásák, héjától megtisztítják. Kisebb darabokra vágva, üstbe teszik. Annyi mustot öntenek rá, hogy jól *fölerje*, azaz az egészet ellepje. Lassú tűzön addig főzik, amíg a kanál meg nem áll benne. Vasüstben nem szabad főzni. Amikor kissé kihűlt, cserépfazekakban teszik el télire. Birsalmalekvárt is igazán csak musttal lehet ízesre főzni.

A *töklőkvar* is musttal készül. Leginkább a szürkésfehér héjú dinkatököt használják hozzá. Megmossák, fölnégyelik, a magját kitakarítják, a héjtól is megtisztítják, végül zománcos vagy rézüstbe aprítják. Musttal felöntik, és állandó kavargatás közben lassú tűzön főzik. Ha a kanál már megáll benne, akkor hűlni hagyják, és a gyümöcslőkvarhoz hasonlóan, elteszik. Rendkívüli édessége, sajátos íze miatt sokan kedvelik.

A *tökbefőtt* ugyancsak musttal készül. A tisztára mosott dinkatököt feldarabolják. A magját kiveszik, a héjától megtisztítják. Kockára, vagy másféle tetszetős formára szeletelik föl. Először meszes vízben áztatják, hogy alakját a forró mustban is megtartsa. A mustot felfőzik, a habját leszedik, majd hagyják, hogy egy kissé besűrűsödjék. Most a meszes vízben áztatott tökszeleteket beledobják. Amikor kellően átforrósodott, befőttes üvegekbe töltik. Kevéske szalicilt tesznek rá és vaníliával, szegfűszeggel ízesítik. Kidunsztolás után a kamrába rakják. Nagyon kedvelt csemege, büszke is a gazdasszony rá.

Hús mellé mustban áztatott kompótot is készítenek. Az almát, körtét megtisztítják, gerezdekre vágják és forró mustot öntenek rá. Frissen elkészítve főtt és sült húshoz egyaránt élik. Ez természetesen csak szüret idején készíthető.

Nyáron a maga idejében aszalt meggyet, almát, körtét, szilvát szüret idején mustban szokás megmosni. Lecsorgatják, majd megszárazítják, végül zacskókban elteszik. Az ilyen módon tartósított aszaltgyümölcsbe nem esik bele a moly. Az így felhasznált

<sup>125</sup> Mindezekről és a következőkről bővebben *Börcsök V.*, A szőlő és must a szegedi tanyák népének táplálkozásában. NéprNytud. 1963. 135.

mustot különben ülededés után minden további nélkül vissza lehet önteni, hiszen még forrás előtt van.

Egyébként bármiféle gyümölcsöt el lehet tenni musttal. A megmosott gyümölcsöt tiszta üvegekbe rakják. A mustot megforralják és lassan ráöntik. Kis szalicilt is tesznek rá. Majd lekötik, és a szokásos módon kidunsztolják. Cukrot nem kell beletenni. Ez az eljárás régebben, illetőleg később háborús és inséges időkben járta.

\*

Igazi mulatság, áldomás, lakodalom, ünnepi ebéd a legszegényebb családokban sem eshet meg bor nélkül.

A Város borkultuszába nyilván belejátszott az Utolsó Vacsora szimbolikája is, amelynek sajátos megnyilatkozása a szegedi *szentvér* középkori tisztelete. Népünk a bort olykor meghatottan, olykor tréfásan *Krisztus vére* néven is emlegeti. Kálmány Lajos jegyezte föl azt a verbicai sentenciát,<sup>126</sup> hogy amíg az ember Istent dicséri a pohár fölött és istenesen megy a mulatság, addig Krisztus urunk vérért isszák, de amikor nekivadulnak és káromkodnak, akkor már az ördög okádéka megy le a torkukon.

Még a középkor liturgikus tevényében gyökerezik a *Szent János áldása* sajátos képzetköre is. Ez nem más, mint János evangélista napján (dec. 27.) szentelt borral, újabban bármely borral, esetleg még a Szent János áldásáért könyörgő énekkel való ünnepélyes eláldás, áldomás, felköszöntés. A hozzá fűződő gazdag hiedelemvilágról János evangélista ünnepének hagyománykincsénél szólunk bővebben.

A bibliai hagyomány ihlette a *Kánai mőnnyegző* énekét, amelyet halotti torokon, lakodalmi vacsorákon olykor még manapság is elénekelnek, illetőleg a muzsikások eljátszanak.

Kálmány szőregi följegyzése szerint<sup>127</sup> Noé a borba hatféle állat vérért keverte: az oroszlánét, tigrisét, medvéét, disznóét, majomét, galambét. Éppen ezért a részeg ember is ennyiféle természetű. Van aki büszke, mint az oroszlán, kegyetlen, mint a tigris, düledezik, mint a medve, sárban hever, mint a disznó, buja, mint a majom, szelíd, mint a galamb. Temesvári Pelbárt példázata szerint, Noé vad-szőlőre akadt. Megízlelte, keserűnek találta és ezért oroszlán, bárány, disznó, kakas és medve vérével trágyázta. Ezért az egyik ittas ember büszke, mint az oroszlán. Mások jámborak, mint a bárány. Némelyek mocskosak, mint a disznók. Megint mások elhíresztelik a titkot, mint a kukorékoló kakas. Olyanok is akadnak, akik medve módjára hirtelen haragra gerjednek.<sup>128</sup> Nem kétséges, hogy a mondai hagyománynak franciskánusoktól felhasznált szószerki *exemplum*, esetleg a *Gesta Romanorum* egyik példázata<sup>129</sup> volt a forrása.

Íze szerint van *édősitalú*, *savanya*, *karcos* bor, színe szerint *fehér*, *vörös*, *siller*, polgári megkülönböztetés szerint *gránátsiller*, *lángsiller*, kora szerint *óbor*, *újbor*. A bor erejét népünk számos hol tréfás, hol gyúnyos megjegyzéssel jellemzi. A *félgyertyás bor* olyan erős bor, amely hamarosan álomba ringatja az embert. Már silányabb az *égygyertyás*, még gyöngébb a *kétgyertyás* bor. A gyertyaéggessel az ébrenlét idejét akarják megjelölni. A hitvány bor neve *vinkó*, *bicskányitogató*, *háromembörös*, azaz kettő fogja, hogy el ne meneküljön, egy meg önti a megtisztelt szájába. Még másként *kocsisbor*, *lőre*, továbbá a borseprő áztatásából keletkezett *csiger*, *sőprőbor*, másként *komabor*.

Tömörkény a hitvány bort a következő népi eredetű sentenciákkal jellemzi:<sup>130</sup> „ami pedig a bort illetné, hát már vannak köztük olyan alantasok és semminek sem hívjákok, hogy valóban nem lehet tudni, vajon a Marosszálen a vadalmabokor teremte-e, vagy pedig talán hogy bolti szeszből,

<sup>126</sup> EA. 2801. *Kálmány*.

<sup>127</sup> Szeged népe III, 180.

<sup>128</sup> Ethn. 1909, 369. *Heller B.*

<sup>129</sup> *Gesta Romanorum*. Kiadta *Katona L.* RMK. 18. Bp. 1900, 435.

<sup>130</sup> A kraszniki csata 29.

csatlólánccal keverték a ruhamosó teknőben... Vannak annak olyan ízei... hogy kinyílik tőlük a zsebben magától a bicska. Később azt mondták, hogy megáll tőlük az óramutató, most pedig úgy vélük, hogy a legrosszabb, elromlott óra is megindul tőlük fájdalmában.”

Ha bort vízzel körösztyölték, házasították, akkor a törökkanizsaiak így fakadnak ki: *evezővel kapálták ennek a bornak a gyökerit*. Torontáltordán mondják, ha valaki iparkodik a borivással: *beszorította, mint Csipak a bort*. Csipak két akónyi bort öntött egy akós hordóba, vagyis a többit közben megitta. A szegedi tájon is ismeretes: *jó bornak nem köll cégér, Vízet prédikál, maga mög bort iszik*. Találós kérdés: *Hun terem a jó bor?* Felelet: *a magján kívül, a haján belül*.

A társaságban való borivás koccintással, kedveskedő szavakkal, szellemes szólások hangoztatásával jár együtt. Legáltalánosabb: *Isten éltesse mindenjünköt!* Az ivónak mondják: *Isten éltesse!* Ha megitta: *adj Isten egészségire!*

Meghitt, vidám együttletben virágoztak régebben a nyilván polgári, céhes eredetű bordalok, köszöntők. A következő dalt olykor még manapság is eldalolják nénapokon, disznótéri vacsorákon a közös ünnepélyes ivás előtt:

*Három fehér szőlőtőke, három fekete,  
Dicsértessék az Úrjézus drága szent neve!  
Boldogságos Szüzanyánk  
Légy örökös pátrónánk!  
Uram Jézus segíts mög,  
Ezt a kis bort igyuk mög.<sup>131</sup>*

Egy jázovai köszöntő Kálmány Lajos gyűjtéséből:

*Az Úrjézus áldozatja,  
Elmőnt rajtunk fényös napja.  
Az Úrjézus dicsértessék,  
Tessék, tessék,  
Mégis tessék.  
Jézus neve dicsértessék,  
Ez a jó bor nekünk tessék!<sup>132</sup>*

Aki az üveget tartja a kezében, kérdezi a társaitól: *hun lakik a Jézus?* A többiek felelik: *mönnybe!* Vagyis hogy a bor menjen be a kérdező torkába.

Társaságban borivásnál ma is szokásos, hogy sor szerint kidalolják a résztvevőket:

*János bácsi iszik most,  
Ennek örvendünk mi most!*

Erre a kidalolt személy inni kezdi a bort. Fenéig ki kell a poharat ürítenie. A többiek ezt dalolják:

*Lē vele, lē vele, lē vele!*

Amikor azután megitta, ő is dalolni kezd:

*Most ittam csak kedvemre!*

A többiek:

*Váljék egészségire!*

Ezután a következő vendég kidalolására kerül sor.

A régi szegedi polgárórság tagjai így köszöntötték Tömörkény István följegyzése szerint:

*Adjon Isten három bét,  
Három fét, három pét:  
Bort, búzát, békességöt,*

<sup>131</sup> Szeged népe I, 56.

<sup>132</sup> Szeged népe III, 70.

*Fűt, fát, feleségöt,  
Pipát, puskát, patrontást,  
Ikétum, pikétum, halberdó vivát!*

Néhány tréfás köszöntést is olvashatunk Cserzy Mihály gyűjteményében.<sup>133</sup> *Igyunk, még egymást látjuk! Isten! Isten! Eggyel beljebb! Sohsé halunk mög! Nē fenékig, hanem csak kisujjig! Én is János, kend is János, szerbusz János, igyunk János! Csak be! Vörös fejfel váljunk el egymástul! Aki nem ismeri a szölást, tiltakozik, mentegetődik. Erre megmagyarázzák neki, hogy vér nélkül nem lehet a fejünk, különben már nem is élünk. Ilyen még: Miatyánk Isten, nagy korsó! Tázlárról való: igyunk égyet, nagyot, hosszú, a jó lónak nincsen rossz út!*

Az életnek minden ünnepélyes, szokatlan mozzanata, így a névnap, új ház építése, vásárlása, jószágvásár: áldomás ivással jár a legközelebbi rokonok, szomszédok, jóbarátok között. Ez igazában csak borral lehetséges. Eszerint van tehát házáldomás, vásáráldomás, ződágáldomás. A régi céhvilágban a zászlószentelést követő vendégségnek zászlóáldomás volt a neve.

\*

A szódavíz, öregek ajkán szolda, tanyaiak nyelvén szoldát, kánya, kányavíz, kutyaijesztő ivása, illetőleg a bornak szódavízzel való vegyítése csak az újabb félszázad folyamán vált férfinépünknel általánossá. Addig csak hivatalnok, mesterember keverte a bort vele. Öregek ma is mondogatják: *én bort akarok inni, nem rontom el az ízét.*<sup>134</sup> A tréfás-ironikus tanyai elnevezések is mutatják, hogy lassan vált népszerűvé.

Szódavízzel eleinte csak kocsmában keverték a bort. A század elejétől terjed lakodalomban, család körében. A keverék polgári elnevezéseit a férfinvilág már ismeri. A fröccs fajtái: a *kisfröccs*, másként *feles* 1 deci bor, 1 deci szóda? A *nagyfröccs* 2 deci bor, 1 deci szóda. A *bivalyfröccs*, másként *házmestör* 3 deci bor, 2 deci szóda. A *hosszúlépés* 1 deci bor, 2 deci szóda.

A *forraltbor*, *puncs*, hajdanában még a *barbaras*, vagyis kínai rheumgyökérből főzött forró ital inkább vendégfogadókban, polgárság körében járta. A forralt borba a régi halászhok erős paprikát is szoktak belefőzni.

Különösen gazdag a szegedi tájon is a boriváshoz, részegeskedéshez kapcsolódó szóláshagyomány. Már Cserzy Mihály, aki különben maga sem vetette meg a tisztességes borozgatást, megpróbálkozott az összegyűjtésükkel, amelyet magunk is iparkodunk még teljesebbé tenni.

Félrészeg: *becsipött, bekapott, kótyagos, pityókás, maszlagos, iszos, spiccös, szalonspiccös, szekszinás, zákányos, bepityázalt, csorgóya áll a kalapja, félre áll a konytya (fehérnépnek), ittás, mátós, kapatos, pikós, gajdinás, gajgonyás, gajszinás, gajszos, félgaizszos, virágos, borszömes, Dugonicsnál borcsiszar, boriszák, Maróthy Mátyás szerint boriszákos.*

Részeg: *berugott, benyakalt, möggátult, benyalt, lészopta magát, beaszekurált, betüdözött, betürülködött, bekévelt, bekáfolt, beszödelődzkodott, nekifohászzkodott. Azt sē tudja gyerek-ē vagy lány. Nem előre, hanem hátra tántorog. Orrával durkálja a földet. Az eget is bögőnek nézi. Iszik mint a gödény. Úgy mēn bele a bor, mint böggőbe a húszas. Másként: mint Ladányba a ménkö, mint Zuhaiha a Maty vize.*

Az olyan ember, aki többet van a kocsmában mint odahaza: *köppentő, boroshordó, iszákos, borsutóra, bortömlő, borkulacs, telekupa, tütüző, jó dúdoló. Itt azután cēhöl, ivókáz, lakmározik, dözsöl, lumpol, tivornyáz, duskál, iddogál, tütüz, hejehujáz, dárídóz. Abba a templomba jár, ahun üveg-gel harangoznak. Fenekire néz a pohárnak.*

A részeg embert Varga János szerint a *szenásszekér* is *mögemböröli*: kitér az útjából. Hasonló: *még az Isten is kitér a részög embör elől.* A hozzáfűződő mondáról a csillagos égnél esik szó. A részeg emberre rámondják még, hogy *mindönnap rókát nyúz. Jól mōg tudja fejni a palackot. Fél a vízkörságtul. Nem sok kárt tōsz a vízben. Még a csizmájába sē szereti a vizet. Derüre-borúra iszik. Ivásra adta*

<sup>133</sup> Cserzy M., Bor-dolgok.: Szeged és Vidéke 1903, 384. sz.

<sup>134</sup> Szintén úgy tudja Sz. Szigethy V., Régi szegedi kocsmák. Délm. 1942, 248. sz.

magát. Az ilyenek azután: *keskőny az utca. Olyan a torka mint a szabógyűszű, azaz feneketlen. Mélyen belenézött a kandzsóba. Mögverte a sok adjonisten. Mögverte a maga keze. Mindön cégérnek köszön. A bodzafának is köszön. Mindőne lőjár a garagyon. Mindönit elvitte a dáridó. Époharazta amije vót. Ékocsmázta mindönit. Möginná a Szűz Mária cipőcsatját. Elinná a Krisztus palástjárul a csatot. Az ilyen embernek: borvirág nyílik az órán, borvirágos az óra, kiveri a borhimlő. Ecetágy a gyomra. Borkü van a gyomrába. Bor a bogara. Möginná a bagólevet. Csizmaszárbá száll az esze. Veti a vargabőtűt. Sokat szűrt a foga közt. A bor beszél belüle. Ennek is lőverték a lábait. Aprózza a szót. Elázott a malomkü küvestül. Kettő helyött háromat lát. Besződött a Krisztus véribű. Besződött a szentölt vízbű. Tántorog a feje. Gazos a feje. Nem bírja a lába. Az inába mönt a bor. Fölöntött a garagyra. Fővágta a nyelvit a Boriska. Bepókhlásodtak a szömei. Olyan mint a csap. Iszik mint a kefekötő.*

Cserzynek e gazdag, Tömörkény és a magunk adataival eddig is több helyen kiegészített fölsorolásához még tegyük hozzá a következőket: *elütötte a gyászkocsi. Nyakba van. Bekötötték a fejít. Fejibe szállt a bor. Az inába mönt a bor. Nem szereti a bort a szájába tartani, azaz gyorsan lenyeli. Azúta szereti a bort, miúta rágni nem köll. Csak kétször iszi mög a bort: Ave Mária előtt, mög Ave Mária után, tehát mindig.*

Aki el akarja terelni a neki kínos dologról a beszédet, az *másrul beszél, mint Bodóné, mikor a bor árát kérték.* Aki ittasságában beszélni, fecsegni kezd, *abbul a bor beszél.* Másként: *a Boriska néni beszél belüle.* Ilyenkor azután *borban az igazság.* Akinek nagyon jól megy a dolga, az *borral mosakodik, kóbásszal türrülkőzik. Hámizva jó a bor,* vagyis csak az a bor jó, amelyet szőlőből préseltek.

\*

Kölesből erjesztett régi ital volt a *boza*, amely a szegedi középkorban sem volt ismeretlen. Fraxinus Gáspár felemás nyelven így emlegeti: 1554. *pro vino bibisset Bozath.* Más helyen: *ego illi indicabo ubi priznyak et bozath insarciendi ventris gratia querat, nempe apud thotoknal et kunoknal.* Máshol: *Magnifica domina mea Cumanorum judessa ex bozae fortassis potu, deo volente adeo bene valet, ut sibi ipsi videtur corpore Mathusalae senior.*

A régi szegedi italok között előfordul még a török eredetű *serbet* néven is emlegetett *méhsör.* Az 1724. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *Item Méh ser avagy Serbet Korcsmát a ki akar árulni, egy Esztendeig N. Város Cassájához Árendájul tartozik 15 ftokat fizetni.* A méhsör fogyasztása ebből kitetszőleg kedvelt és általános lehetett, ha még külön kocsmá is volt a kimerésére.

A *serbet* ugyan török szó és elsősorban gyümölcslevet jelent, a méhsörre való jelentés-átvitel azonban érthető. Szabadfalvi József széleskörű kutatásai alapján<sup>135</sup> nyugodtan föltételezhetjük, hogy a méhsör élvezete Szegeden is még a középkorba nyúlik vissza. Szeged középkori és hódoltsági méhészetéről egyébként számos értékes adatunk van, amelyeket azonban máshol mutatunk be.

Tápén még századunk elején is készült „tisztamézből” vagy lépesmézből, veselépekből *mézsör*, nyilván a hódoltsági mézsör elnépiesedett maradványa. A lépet langyos vízzel kiáztatták. Pirított árpából készült „árpakávét”, élesztőt kevertek bele, és addig erjesztették, amíg a forrása meg nem csillapodott. A kávé és élesztő adagolása tapasztalat szerint történt. Legutóbb 10 liter mézesvízhez 2 dkg sörélesztőt, továbbá *rúdkávét*, azaz rúd alakjában árusított pótkávét és félmarék árpakávét kevertek. Végül üvegebe szűrték.

A mézsör jó kesernyés ízű volt. Étvágyerjesztőnek ismerték.

\*

A *sör* csak a századforduló óta vált a szegedi népnek szokottabb italává, de kedveltsége a borral máig sem vetekedik. Kultikus jelentősége, ünneplő hangulata nincs, ami fogyasztásának fiatalságát bizonyítja. Ez abban is megnyilvánul, hogy nem szokás vele koccintani, köszönteni, névnapot, lakodalmat tartani.

<sup>135</sup> Szabadfalvy J., A mézsör készítése. Műveltség és Hagyomány III (1961), 107.

A sörfőzés legrégibb szegedi múltjáról nincs biztos ismeretünk. A középkorból semmi adat. Így nem tudjuk, hogy a máshol ismertetett *boza* azonosnak vehető-e a sörrel. A méhsör fogyasztásáról is más helyen szóltunk.

A hódoltság idején már virágzott a szegedi sörfőzés. Lehetséges azonban, hogy a defterek adatai méhsörre, sörbetre vonatkoznak.

Kétségtelen, hogy a XVIII. század legelején már van városi sörház, amely első sorban az idegen helyőrség és bevándorolt német polgárság igényeit elégíti ki. A sörfőzés a Város monopóliuma. A sörház bérlői: Khell András, Kucser Kristóf, Porsch József, németek voltak. Egyenként évi 30 forint bérösszeget fizettek a használatáért. Az 1724. évi tanácsi jegyzőkönyv szerint: *item statuáltatott, hogy két Serfőző Ház légyen, az egyike Felső Városban, a másika Alsó Városban. A sörkazán Bécsben készült. Az 1725. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: a Ser Kazánért és másféle Bécsi Portékákért 718 fl 71 d. Az asztalosnak Kazán körül való Könyöklőért 9 fl.*<sup>136</sup>

A palánki sörház a mai Szemkliniká helyén állott. Hozzá vezetett a *Sörház utca*. Ezt a sörházat is állandóan németek bérelték szép összegért. A vasúti közlekedés és vele együtt a kőbányai sör egyeduralkodó következtében a szegedi sörfőzés megszűnt (1864). A sörház épülete ezután kaszárnnyául szolgált, amelynek neve szegedi ajkakon érthetően *sörházkaszárnnya, flóriánkaszárnnya* volt.

\*

A *pálinka*, öregek ajkán *pájinka* ivása kisebb-nagyobb mértékben férfinépünkénél általánosnak mondható. Asszonyok is szoktak kockacukorra csöppentve fogyasztani belőle. Rendes, józanéletű parasztember sem vet meg különösen télidőben éhomra egy kis pohár pálinkát. Úgy véli, hogy ez az egészséghez tartozik. Nehéz munkában: aratás, kubikolás, halászat, kútásás idején a lankadás ellenszerének, szinte orvosságnak tartja. Tisztában van azonban a mértéktelen pálinkafogyasztás szomorú következményeivel is. Kissé lenézi, sajnálja, aki *pálinkabutika* lett, vagyis rabjául esett az ivásának. Ez kifejezésre jut a pálinka hol tréfás, hol gúnyos, hol éppen elítélő elnevezéseiben is.

„Apró hasas finom kis kristályokban — írja Tömörkény — csillog a pálinka: a *snapsz*, a *szíverősítő*, az *évtágycsináló*, a *subagallér*, a *nyakolaj*, a *hosszúlépés*, a *gégekarmoló*, az *ereszdelahaját*, s csak a Belzebub pokolbéli ülőjáró ördög tudja csak, hogy még miként nevezik.” Dugonics *gyűlölmítal* néven<sup>137</sup> is emlegeti: „Az-után valami gyűlölm-italnak tűzességével (úgy teccik Pálinkának nevezik, lelköt öntvén magokba.”

Egyéb tréfás neve: *anyatej*, *boszorkányfing*, *keritésszagató*, *lacibétyárköpés*, *piacilégköpés*, *majomtej*, *gébérdusz*, *papramorgó*. Akiben meggyullad a pálinka: tejet, vizet, szükség esetén vizeletet öntenek a szájába.

A kisüsti főzésű, első sorban családi használatra főzött pálinkák közül a legkedveltebbek közé tartozik a *törköpálinka*, ritkább nevén *cefrepálinka*. Régebbi orvosi alkalmazásairól Kovács János tudósít bennünket. Fehér liliom törkölypálinkába áztatott száraz virága sárgaságról foganatos. Megfőzött paszulyt összetörik, ruhára kenik, törkölypálinkával meglocsolják, és főleg az asszonyok fájó gyomrát szokták borogatni vele. Ízesítőül, rum helyett is szoktak a teába önteni belőle. Természetesen megesik, hogy inkább teás pálinka, mint pálinkás tea lesz belőle.

A *szilvapálinka*, másként *szilvórium*, esetleg még régi szerémi hagyományokba nyúlik vissza.

<sup>136</sup> Reizner III, 121.

<sup>137</sup> E telka I, 287.



A *barackpálinka* kapcsolatos a modern homoki szőlőkultúra föllendülésével. Szerényebb igényeket elégít ki az *epörpálinka*, *dinnyapálinka*, *kukoricapálinka*.

A *meggypálinka* tréfásan latinosított régi neve *meggyórium* volt. 1825. *Barátom Uromnak egy-két pohár Szilvóriumot, vagy meggyóriumot örömet fizetek*. Olcsófajta a borseprőből főzött *söprőpálinka*. A spirituszból készített hitvány pálinkának *suba-pálinka*, ha pedig a spirituszt cefrébe főzték bele, akkor *zsidópálinka* volt a neve. A kocsmában mért *fenyőpálinka*, *borovicska* tréfás neve Tömörkény szerint *koporsó-szagú pálinka*, mert a koporsó is fenyőfából készült.

Szintén Tömörkény emlegeti<sup>138</sup> a *zsandár* szót katonafiaink nyelvéből: „*a zsandár valami forró tűzital, pálinka és cukor, s a cukor ég benne, mikor a pohár az ajkhoz ér.*”

A pálinkát ivás mellett napjainkig házi orvosságul is tartják. Hogy mindig kéznél legyen, ott is van egy kis üveg pálinka, ahol egyébként egészségesen soha nem isznak belőle. A pálinka elsősorban dörzsölőszerül használatos: fájós tagot, gyöngülő szemet, meredt nyakat kenetnek vele. Gyomorrontás orvossága. A darázscsípés helyét pálinkával kenik be. Mellfájásról hasznos reggelenként egy pohár mézes pálinka. A porrá tört és pálinkába kevert büdöskővirág hektika orvossága. Száritott és pálinkába áztatott földitök vízibetegségről hasznos. A vadpaprika (*Vincetoxium laxum*) megszáritott gyökere pálinkába áztatva gyomor bajok, valamint máj- és lépdaganat állítólagos orvossága. Ezekre az orvosi célokra bármelyik tisztán kezelt, házilag főzött pálinkát jónak találják.

A *liliomos pálinka*, azaz pálinkába áztatott fehérliliom keveréke szemfájásról, sőt Tömörkény szerint szépitőszerül is használatos volt.

A *paprikáspálinka* erős, őrölt paprikával ízesített törkölypálinka, amelyet manapság is gyomorbántalmak, régebben pedig hideglelés ellen szoktak inni.

Szegeden ismeretesek, illetőleg emlékezetben élnek a hajdani polgári háztartások pálinkakeverékei is, amelyeknek *ágyaspálinka*, röviden *ágyas* a nevük. Ez Tömörkény jellemzése szerint olyan pálinka, amelyet többféle gyümölcsből, magból, levélből, virágból álló *pálinkaágyra* szoktak önteni, hogy minél alkalmasabb orvosság, minél ízesebb ital legyen belőle. A pálinkaágyat nagyobb, széles szájú üvegben vetik meg. Van benne sárgafehér cukor, narancs- és citromhéj, mazsolaszőlő, szegfűszeg, fahéj, esetleg barackmag, gyömbér, meggy, dió is. Egyes tanyai gazdasszonyok ezeken kívül még pirított búzát, ezerjófűvet, birsalmát, jó erős, piros paprikahüvelyt szoktak beletenni. Ha a pálinkát leisszák róla, akkor tiszta pálinkával újra felöntik. Egy *ágyas* általában egy-két évig használatos. Volt külön *dióságyas*, *meggyeságyas* is. Ezeknek összefoglaló neve *nyáriágyas*, vagyis olyan pálinka, amelynek ágya leginkább friss gyümölcsből, főleg meggyből, dióból volt megvetve. A *téliágyas* viszont olyan pálinka volt, melynek száraz növényekből, köménymagból, szemesborsból, csillagánizsból, fűgéből, szentjánoskenyérből, fahéjból, szegfűszegből, sárgafehér cukorból volt az ágya.

Az ágyaspálinkák a régi liktáriumok, öreg patikák, tömör kolostori medicinák elpolgáriasodott hagyományait és készítmódjait őrizték meg egészen a századfordulóig.

Hagyományokhoz ragaszkodó gazdasszonyok pálinkát szoktak csöppenteni a rétes, csőrege, hájaskifli tésztájába is, hogy omlósabb legyen.

\*

<sup>138</sup> Napos tájak. 53.

A *kávé* nyilvánvalóan még a török idők maradványa, de népünknek még ma sem mindennapos itala. Erre utal a régi szólás is: *hírit hallotta, mint katona a kávénak*. Első szegedi említése: 1723. *Patronus uraknak vitt 10 1/2 oka és 3 litra kávéért 41 frt.*<sup>139</sup> A törökkávé mellett a gyarmati *olendisi* is hamarosan felbukkan. Egy oka törökkávé 1738-ban 1 forint 70 dénárba, fél font hollandi kávé pedig 65 dénárba került.<sup>140</sup>

Az első hivatásos szegedi kávéfőző (*Caffe coctor*, másként: *cavesidarius*) egy belgrádi menekült görög volt, aki a tanácstól kávéfőzés (*Caffe Coctura*) megnyitására kapott engedélyt (1739). Nemsokára Czelenka Szavónak is volt már kávéháza (1744). A tanács tiltja, hogy üzletszerűen olyanok is főzzenek kávé, akiknek más foglalkozásuk van. Így egy cipészt is eltilt a kávéméréstől.<sup>141</sup> A *kávéház* szó is még ebben a században bukkan föl. Tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: 1764. *Azért korbátsoltatott meg, miért mentem a Kávé Házba*. Ebből az adalékból nem tűnik ki világosan, hogy még török, balkáni eredetű kávémérésről, vagy pedig már a német polgársággal meghonosodó bécsi jellegű kávéházzal van-e szó. A kávéházakról l. a Vendéglátás c. fejezetet.

A törökös *kávéduattyán* néven emlegetett kávéssátrak, rögtönzött kávéérések a két világháború között tűntek el végképpen a szegedi piacokról.

Parasztágunk körében — mint említettük — a feketekávé ivása voltaképpen még napjainkban sem általános. Idősebb katonaviselt férfiaknak még eszükbe jut a reggeli-re ivott, bő lére eresztett *katonakávé*. Tömörkény is megemlékezik a szegedi fiúk boszniai kávéfogyasztásáról.

Módosabb lakodalmakban van hajnal felé cserépbögrékben a *kávéosztás*; álmoság ellen kínálják vele a vendéget.

A tejeskávéhoz, elsősorban asszonyok és gyerekek italához *cigóré* néven emlegetett pótkávé kevernek. Háborús időkben árpát is szoktak kávépótlékkul házilag pörkölni.

\*

A tea népünk ajkán *tëa*, *téjja*, azaz teafüvből főzött és cukorral, rummal, tanyán olykor borral, pálinkával ízesített ital fogyasztása aligha lehet parasztágunknál egy évszázadnál régebbi. Az üres teának, tehát amelyikbe szeszt nem öntöttek, *lábviz* a tréfás neve.

Manapság a gyógyító céllal főzött italokat is *tëa* néven emlegetik. Régebben *lëj* volt a nevük. Ilyenek köhögésről a *bodzatëa*, a zilizgyökérből főzött *ejbistëa*, a *hárstëa*, *hárstëa*. A *hërbatëa*, másként *meggyccsumatëa* feketekávé sűrűjével is összefőzve hasmenés ellen volt használatos. A mézzel is édesített *kamillatëát*, népiesebben *székfüvirágtëát* tea gyanánt itták. Az újkígyósi *vöröscsutkatëa*, vörös színű kukoricacsutkából, a *vöröshajmatëa*, a zabból, vöröshagymahéjból, cukorból, pemetefüvből főzött tápai *zabtëa* szintén köhögésről volt fogános.

<sup>139</sup> Reizner II, 116.

<sup>140</sup> Reizner III, 505.

<sup>141</sup> Tápay-Szabó Gabriella 73.

## ASZTALI REND

A közösségben történő evés, főleg az ebéd és vacsora színhelye — lakást és munkahelyet egyesítő családi házakról, tanyákról lévén szó — évszakonként változni szokott.

Nyáridőben, amikor az udvaron levő nyárikonyhában főznek, az evés kinn a szabadban vagy az ereszet, vagy éppen a nagy eper-, diófa alatt, egyes helyeken, főleg tanyán a ház hátamögött, árnyékban történik a pusztá gyöpön. Az utóbbi esetekben sokszor egyszerűen gyékényt, lópokrócot, ponyvát terítenek a földre, és a családtagok félig oldalt ülve, erre telepednek rá. Ez a *gyöpasztal*. Ilyenkor hagyományosan és általában egy tálból esznek, amely a jobb kezük felől esik. Senkinek sem illik a kanálával más elé nyúlni, onnan venni. Másodlagos fejleményként mindenestre már tányérba is merítenek. Ilyenkor a tányért kezükben tartják, és úgy esznek. Előfordul, hogy törökülésben ülve, a tányért ölükben tartják vagy a földre teszik.

Kint a mezőn természetesen az étellel megrakott tarisznya kerül a pokróc közepére. Ezt is hasonlóan ülik körül. Aratáskor kévéken is szoktak enni. Ilyenkor, ha meleg ételhez jutnak, a tányért a térdükre helyezik. Vigyáznak, hogy toklász ne hulljon bele.

Másik archaikus jellegű étkezési alkalmatosság a házilag készült négy lábú, számoly magasságú, nagyjából  $1-1.50 \times 1-1.50$  m lapméretű *sámliasztal*, azaz evőszék, asztalszék. Könnyűségénél fogva megerőltetés nélkül vihető ide-oda. Szintén házilag készült négy lábú kisszékeken ülik körül. Jól bele lehet látni az asztal közepére helyezett tálbá. Amikor a tálból kanalaznak, akkor a másik kézzel kenyeret tartanak alája.

„Asztalkendő gyanánt — írja Tömörkény<sup>142</sup> — kenyérkaréjt szokás a kanál alá tartani, mert az elcsöppent ételért — messziről szedve — először is kár, másodszor meg nem tisztesség.” Öten veszik körül az asztalt. „Az öt kanál — folytatja Tömörkény — mintha hajósok csapkodnák evezőkkel a vizet, ütemesen merül a tálbá, a hajnalpirkadástól napközépig munkában állott ember törekvő szorgalommal szedi ki a tálból az ételt.

A kanalak egyszerre haladnak a tál felé. A másik kézben tartott kenyerek is egyszerre állnak oda az edény széléhez, azután a kenyér és kanál egyszerre szorulnak a szájhoz. Az étel rohamosan fogy...”

Jellegzetes átmeneti evésforma, hogy a tányérba szedett ételt térdre téve kisszéken ülve fogyasztják el.

Mondanunk sem kell, hogy a rendes magasságú asztal is már emberemlékezet óta ismeretes és megszokott étkezőhely. Télidőben föltétlenül erről esznek már régóta. Szólások is fűződnek az asztalhoz. Akiknek nincs ebédre mit enniök, azoknak Kovács János hallomása szerint, *zállogba van az asztaluk*. Aki fényesen él, sok vendéget vár, az *nagy asztalt tart*. Aki kosztosokat fogad, az *asztalt tart*. Az asztalhoz fűződő hiedelmekről részben a karácsonyesténél, részben pedig a házkultúrájánál szólunk.

<sup>142</sup> Szegedi parasztok és egyéb urak. 109.

Népünk sokat ad arra, hogy az asztalon ne csak állandó *asztalterítő*, hanem ezen még étkezési időben *abrosz*, *asztalabrosz* is legyen. Kérdezik is: *mic soda rossz köll mindön háznál?* A felelet: *abrosz*. Húsvét napján a tápaiak hófehér abroszt terítenek az asztalra. *Ebédhez tiszta abroszt kell teríteni* — írja Tömörkény<sup>143</sup> —, *hogy ne szüllessenek kopaszon a gyerekek.*” Aki kezét az abroszba törli, pattanásokkal lesz tele. Kultikus jelentőségére utal, hogy régi hagyományok szerint a karácsonyi asztalra terített abroszból kell vetni a gabonát. A hozzáfűződő egyéb hiedelmeket a karácsonyeste szokáskincsénél soroljuk föl. Annak az abrosznak, amellyel a kenyértésztát letakarják, *sütőabrosz* az alkalmi neve. Ez Tápén valamikor abból a háziszövésű vastag vászonból készült, amelyből a gazda aratógatyáját is szabták. Nyári étkezésnél az abrosz elmaradhat.

A szalvéta népünknel nem volt használatos, csak lassan terjed újabban.

A téli étkezés bent a konyhában, kisházban megy végbe. Nagyon halavány tápai adataink arról szólnak, hogy a szabadkémény vasára akasztott bográcsban és a konyha földjén gyújtott tűzön főtt ételt ott közvetlenül a földre telepedve, körülülve fogyasztották el.

Ismételjük, hogy a téli étkezés megszokott helye régebben a kisház, azaz a téli lakószoba volt. A takaréktűzhely elterjedésével a konyha térfogata tágasabbá lett, azóta főleg itt étkeznek.

Parasztnépünknel dologidőben hagyományosan megvan a három fő étkezési idő: frustok, ebéd, vacsora. Ehhez járult még kemény munka, így aratás, hordás, cséplés idején a délutáni uzsonna is. A régi ráérősebb öregek télidőben kétszer szoktak enni: reggel 9—10 és délután 4 óra tájban.

A *frustok*, *furustok*, *früstök*, *fölöstököm*, újabban *röggeli* nem mutat olyan kialakult hagyományrendet, mint az ebéd és vacsora. Ezt az együttélő és dolgozó paraszti család sokrétű reggeli elfoglaltsága magyarázza: a jószágot kell ellátni, a felnőtteknek piacra, mezőre, szőlőbe, gyerekeknek iskolába különböző időpontban kell indulniok. A férfinép egy pohárka pálinkát vesz magához. Utána kenyér, szalonna, esetleg túró, főleg erőstúró, hozzá évszakonként zöldpaprika, vöröshagyma, hajában főtt krumpli.

A szegedi férfivilág a tejet, illetőleg teát, tejeskávét — a két utóbbi a századforduló táján vált népünknel általánosabbá — ma sem sokra becsüli. A forralt bort, jól berumozott teát azonban télidőben szívesen megissza. Az asszonyok, gyerekek azonban lassan kezdenek már rákapni itt is a tejneműeknek reggeliként való fogyasztására.

Amikor a gazdasszony egyéb dolgát abbahagyva ebédfőzéshez készülődik, tréfásan így adja tudtul *el kéne zavarni a macskát a tűzhelyről*. Tudvalevő, hogy a fázós macska szívesen fekszik ide aludni.

Főzés közben sor kerül az asztal előkészítésére, megterítésére is.

\*

Az evőeszközök közül leghasználatosabb a *kanál*, utána pedig a *kés*. A villa igen lassan terjed. Tanyán, falun manapság is sűrűn megesik, hogy még a városi vendégnek sem adnak villát.

A népnyelvi *kalány* alakban is emlegetett evőkanál legősibb formájában egyetlen darab fából van faragva. Vagy házilag készült, vagy vásárban, leginkább kanalas tótoktól vásárolták valamikor. Új korában színesre festették. Feje kerek volt. Tápén

<sup>143</sup> SzN. 1912, 210. sz.

még lakodalomban is ilyennel ettek. Már tanyán is alig fordul elő. A múlt század dereka óta az olcsó fém-ből (bádóg, cin) készült *högyös* kanál népünkél is általánossá vált. A kanálnak van *nyele* és *feje*, azaz evő része.

Tömörkénytől tudjuk,<sup>144</sup> hogy voltak régebben gazdasszonyok, akik főzésnél nem szerettek új fakanalat használni. Úgy vélték, hogy nyers szaga beleszívódik az ételbe.

A kanálnak az *övökalány*, illetőleg az újabban terjedő *kávéskalány* mellett még számos megkülönböztetett fajtája van.

A *levesmerőkalány* más nevei *merigetőkalány*, *szödőkalány*. A leginkább disznótorban, lakodalmi konyhán használatos nagy kavarószerű, lyukacsos kanálnak, amellyel a habot szokták leszedni a levesről, abálóléről, hurkaléről és sült zsírról: *habszödőkalány*, *hurkaszödőkalány*, ha szítaszövetből van a feje, akkor *szítakalány* a neve. Hasonló, de kisebb, mindennapi háztartásban a leves átszűrésére szolgál a *szűrőkalány*. A fővésben levő étel kavarására kisméretű fakanál használatos, amelyet kenyérsütéshez, kovász fölverésénél *verőkalány* alkalmi névvel is illetnek.

A kanál, evőeszköz mai helye legtöbbször az asztal, almáriom, újabban kredenc fiókja. Régebben azonban volt *kalányos*, *kanalas* néven emlegetett külön kanáltartó is. Egyik fajtáját a tápaiak gyékényből készítették. Tréfásan manapság is mondják olyan kézben tartott holmira, amelyet nem lehet összetörni: *össze né törd, mint a gyékénykanalast*. Olyanok is mondják, akik esetleg a gyékénykanalasnak már színét se látták. A kanalasnak másik, szintén régi fajtáját faháncsból tótok készítették ládikaformára, csak a váza volt keményfából. Fődelet nem csináltak neki.

A kanálhoz, mint az evés legnélkülözhetetlenebb eszközéhez számos szólás is fűződik. Aki dús vendégségre hivatalos, az *nagy kalánnyal öszik*. Ahol vendégség van, ott *sokáig fogdosik a kanalat*. Aki mindenbe beleavatkozik, az *mindönbe belekalánkodik, mindön léjbe kalány*. Másként *mindön moslékba kalány az ű nyelve*. A ravasz ember Dugonics András szerint *cigánykanállal öszik*.<sup>145</sup> Aki iránt nincsenek kellő figyelemmel, az *úgy jár, mint akit önni hínak, aztán kalányt nem adnak neki*. A házastársak között olykor elkerülhetetlen szóváltást, kisebb pörpatvart jellemzi: *tál, kalány nem esik csördülés nélkül*. Aki meghal, *létötte a kanalat*. Az ebédi öröm régi szőregi neve Kálmány följegyzése szerint: *Szépasszony kanala*. Az elnevezés mondai magyarázata úgy tudja, hogy Ádámnak meg Évának a paradicsomban nem volt vaskanaluk, csak fa. Azt mondták, hogy avval nem ehetnek, mert a szájukba beletörik. Az Isten azután vaskanalat csinált. Nagy ebédi örömet tartottak, amelyet azóta Szépasszony kanalának neveznek.<sup>146</sup>

A kanálhoz, használatához néhány hiedelem és fűződik. Aki kanalát evés közben elejti, még abban az évben meghal. A kanalat nem jó a tányér szélére fektetni, mert a tápaiak szerint így az ördögnek támasztunk létrát és a megrontott étellel a gonosz az emberbe jut.

A másik igen fontos evőeszköz a *kés*, illetőleg a *bicska*, a szegedi alvilág nyelvén *spanga*. Gyereknek való kezdetlegesebb fajtájának *budli*, *bugyli*, *bugylibicska*, az elhasznált kaszavasból házilag készített kezdetleges késnek meg *kaszabudli* a tázlári neve. A kés és bicska között jelentésmegoszlás van: a bicska éle a tokszerűen kiképzett nyélbe csattantható. A kés éle nem hajtható be. Régivágású népünk a leves kivételével általában mindent késsel: késhegyre, bicskahegyre szűrva evett, azaz *bicskahögyezett*. A sűrűbb ételeket, amelyeket kenyérrel szokás enni, így a főzeléket, krump-

<sup>144</sup> A füst meg a főzés. SzN. 1911, 109. sz.

<sup>145</sup> Példabeszédek II, 103.

<sup>146</sup> Kálmány L., Gyermekijesztők. 6.

likását, krumplistarhonyát nem kanállal, még kevésbé villával eszik, hanem egy darab kenyeret bicskahegyre szúrnak és ezzel mártanak, vesznek föl igen ügyesen az ételből. Szalonnát, hideg húst, kolbászt kenyérrel, hagymával, zöldpaprikával a balkézbe fogva, jobb kézben a bicskával szokás enni.

Az éles késnek a néphit bajelhárító erőt tulajdonít. Így viharban a nagykest dobják ki az udvarra. Kálmány adata szerint<sup>147</sup> a keletkező támadásra, azaz kelevényre hideg kést tesznek. Olykor meg is keresztezik vele, hogy elműljék. Alsótanyán a váratlan ütés nyomán keletkezett daganatokat hasonlóan próbálják orvosolni. A *Boldogasszony ágya* néven is emlegetett gyerekágyba kést rejtenek, hogy a rosszat elriassza. Ezt olykor a gyerekágyas feje alá teszik, ha az asszony lelépett az ágyról a földre maga mellé kellett szúrnia, hogy a gonoszok ne bántsák.<sup>148</sup>

A kés azonban bajt is okozhat. Így nem szabad élével fölfelé állítani, mert az ördög ráülhet. E tápai hiedelemmel szemben Tömörkény úgy tudja,<sup>149</sup> hogy „a bicskát azért nem szabad az asztalon élével fölfelé állani hagyni, hogy a járókelő anygálok meg ne vágják benne a lábukat”. Tejbe nem jó késsel aprítani a kenyeret, mert a szegedi tájon általános hiedelem szerint a tehén tőgye kirepedezik és véres tej jön belőle. Akinak kést ajándékozunk, annak Kálmány tudomása szerint is<sup>150</sup> elvesztjük a szeretetét. Ennek megelőzésére átnyújtáskor egy kissé meg szokás szúrni a kés-heggyel a megajándékozott kezefejét. A verbicaiak szerint Szent Iván napja előtt nem jó a gyümölcsöt késsel vágni, mert akkor abban az esztendőben sok jégeső lesz, meg *nyila*, azaz villámcsapás. A *jegyicska*, *jegykes* jellemzésére, a hozzáfűződő hiedelmekre a lakodalomnál kerül sor.

A kés szólásainkban is él. Akinak nem sikerül, amit akart, annak *beletörött a kése*, *beletörött a bicskája*. Mások vendégszeretetéről így szokás hálásan megemlékezni: *sokszor mögtűrültem náluk a bicskámat*, azaz náluk vendégeskedtem. Ez a szólás fordítva is használatos: *sokszor mögtűrülte nálunk a bicskáját*, ő meg hálátlansággal fizetett. Az életlen késre mondják: *ennek a késnek is Bécsben borotfa vót az öregapja*. Az életlen késnek egyébként *békanyúzó* a tréfás neve. Az ittas, részeg ember *csuklik*, *mint a bugylibicska*.

Említettük, hogy a *villa*, szegediesen *vëlla* népünk étkezési kultúrájában lassan terjed. Találóa írja Tömörkény egy tanyai disznótori vendégséget jellemezve:<sup>151</sup> „ami villa van a háznál, mind a tányérok mellé tették. Akinak nem jutott, annak ott van a háztető. A háztetőből kihúzott nádszálból könnyen farag villát az, akinek bicskája van. Olyan tökéletlen ember pedig nincsen, akinek bicskája ne volna.” Tápén csakugyan nádvillával ették valamikor a száraztészta. A *nádvëlla*, *nádkés* egyébként a régi lakodalmakban is szerephez jutott.

Polgárosuló parasztságunk körében természetesen már az *ekcájg*, vagyis evőeszközkészlet is terjedni kezd. Ünnepi alkalommal olykor már nem sajnálják használni sem.

A polgári készlethez tartozó, onnan leszivárgó, jellegzetes: nem keskenyedő pengéjű, lekerekített végű kést az alsóvárosi nép *barátkés* névvel illeti. A szó nyilván az alsóvárosi barátklasztrom művelődési hatására mutat. Népünk idősebbje egyébként nem szeret vele enni, mert sem hegye, sem pedig jó éle. Akárhányszor félre is teszik és a zsebből előkerül a bicska.

Természetesen a *sótartó* is ott van az asztalon. Századunkban már a polgárias, porcelán forma járja: üregeiben a só, paprika, fogpiszkáló. A sótartó azonban Tö-

<sup>147</sup> Szeged népe II, 218.

<sup>148</sup> EA 2816. *Kálmány*.

<sup>149</sup> Napos tájak. V. 6.

<sup>150</sup> *Kálmány* I, 115.

<sup>151</sup> Homokos világ. 9.

mörkény följegyzése szerint régebben kos szarvából is készült. Faragnak *seggönülő*, azaz laposfenekű kabakból is. Egy darab fából kifaragott, rátehető fődéllel ellátott, tarisznyába való fajtája is van. Régebben szegedi pásztorok is faragták, de nem karcolták, nem díszítették. Ha a nagylány eltöri a sőtartót, akkor a gyeviek szerint hét esztendeig nem megy férjhez. Ha a lakodalomban dől fel, szerencsétlen házasságot jelent.<sup>152</sup>

Odakerül még idejében az asztalra a vízzel telt *kandzsó*, esetleg nagyobb, literes füles pohár. Közösen ebből iszik az egész család. Karácsony és vízkereszt között piros almát tesznek bele.

Mint mondtuk, régebben a tanyán, de olykor még manapság is abból a tálból, bográcsból esznek, amelyikben az étel megfőtt.

Természetesen egyidejűleg már a múlt században is használatos a *tányér*, *tál* is. A tányér legősimb, egyszerűbb, de díszesebb formájában cserépből volt. Tanyai öregek emlékeznek a *fatányér* használatára is. Utal rá Kovács János is.<sup>153</sup> A fazekas kezéből kikerülő *cseréptányér* után a századforduló táján megjelenik népünknel a gyári *porcolántányér* és főleg gyermekek számára a zománcozott *vastányér* is.

A leves, főzelék, paprikáshús, száraztészta, kása tálban kerül az asztalra. A *cseréptál* helyére azonban itt is a *porcolántál*, illetőleg *bátoktál* lépett. Említsük meg a tányérhoz kapcsolódó szólásokat. *Úgy nézöm ki a nagy tálbú*: úgy gondolom, az a véleményem. *Az adósság mindönnap egy tálbul őszik az embőrrrel*: szüntelen gond a tartozás. *Nem jó az úrral egy tálbú cserősznyézni*: nem jó az úrfélével bizalmas lábon élni, mert baj lesz belőle. Néha még hozzátesszük: *mert meglün a magjával*. Az edények különböző fajtáiról, méreteiről egyébként a fazekasságnál szólunk bővebben. Valamikor külön tál, fazék volt a zsíros, nagybőjtben az olajos ételek számára.

\*

Ha a tanyai gazdasszony megfőzi az ebédet, akkor a távolabb dolgozóknak úgy ad jelet, hogy egy hosszú rúdon rossz ruhadarabot támaszt a ház végéhez. A fehér falon a *láz* néven is emlegetett alkalmatosság nagyon feltűnő. Olykor a kútgémre köt szalmacsóvát jeladásul, vagy egyszerűen fölengedi a kútgémet. Ezt természetesen előre megbeszélik.

A beérkező családtagok, napszámosok előbb kezüket, lábukat megmossák az itatóvályúnál. Forró nyárban meg sem törlik. Kint a mezőn a köcsögből egymás kezére csurgatott, öntött vízzel legalább a kezét meg kell mosni. Azért is, hogy tiszta legyen, főleg azonban hogy a kenyérhez méltóképpen hozzá lehessen nyúlni.

Az *ebéd* ünnepélyes, régies alakban *délebéd* hagyományörző családoknál, főleg ha a családtagok még egymás közelében, azonos munkaközösségben élnek és dolgoznak, közvetlenül a déli harangszó után kezdődik. Ezért mondják tréfásan, amikor a harang megszólal: *húzik mán a levesmarsot!* Iparkodik is mindenki idejében haza. A pontosság ilyen családokban tisztelet dolga is egyúttal.

Rendesen a gazda, családfő ül először az asztalhoz, csak utána telepedhetnek le a többiek. Valamikor a gazda mellett foglaltak helyet mindazok, akik már *embőrszámba* mentek, azaz felnőtt férfiak munkáját végzik, tehát a legény- és a még egykegyéren levő emberfiak. Ott volt a helyük — ha koruknál fogva már megillette őket — az ellátással szegődött béreseknak, napszámosoknak is. Asztalhoz ültek természetesen a család idősebb asszonytagjai, különösen ha már gyermeket szültek.

<sup>152</sup> Kovács 375.

<sup>153</sup> Kovács 196.

A menyecskék, fölserdült lánygyermek a terítésnél, tálalásnál, felszolgálásnál serénykedtek. Hallottuk, hogy a múlt század derekán még úgy volt, hogy a menyecske dolgvégeztével odaállott az ura háta mögé, aki azután úgy adogatott neki az ételből. Mint mondták: *kéztű kapott*. Csak akkor volt joga leülni, ha már gyereket szült. Nem ült le a nagylány sem.

A gyerekek nem ülhettek, sok helyen ma sem ülhetnek a felnőttek asztalához. Vagy kisebb, alacsonyabb asztalon terítenek nekik, vagy a szoba földjére, küszöbjére, esetleg az asztal alá húzódva látnak evéshez. Előbb azonban hangosan imádkozniuk kell. Csak ha a köldökük már felér az asztal lapjához, akkor ülhetnek a felnőttek közé.

Nagy szégyen, amelyet a kívülről szigorúan megszóltnak, ha az elaggott öreget nem ültetnek asztalhoz, hanem külön adnak nekik. Csak a betegek, véggképpen elesettek esetében lehet a hagyomány alól fölmentés.

Régebben, sok tanyai helyen még ma is a gazda szokta fölszelni a mellette levő kenyérkosárból kivett kenyeret. Ha elfogyott, tőle kértek. Másnak, még magának a gazdasszonynak is illetlen dolog lett volna közvetlenül kenyérért nyúlni. Egyes helyeken, így régi ószentiváni családokban másodsorra már minden felnőtt vágthatott magának a gazda kenyérvágó késével kenyeret.

Régi vágású családban elképzelhetetlen, hogy a férfiak kalapjukat, sapkájukat a fejükön hagyják evés közben. Ha valaki mégis megfedkezne, rászólnak, hogy talán veréb van a kalapja alatt.

Ma már az imádkozás szinte teljesen elmarad. Öregek, tanyaiak azonban még eléggé ragaszkodnak hozzá. Hagyományosan ezt a liturgikus eredetű szöveget mondják: *Mindönöknek szömei Tébened bíznak Úristen. Té adsz nekik eledelt alkalmas üdőben. Fölnyitod szent kezeidet, betöltesz mindön élőket áldásiddal. Dicsőség az Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek*. Imádságukat a felnőttek magukban mondják el. Az imádkozás sokszor csak egyszerű keresztvetés. Öregek egyéni szokás szerint a tányérjukra is keresztet vetnek.

Akit nem várnak meg az ebéddel, annak Csaplár Benedek szerint *az ajtóra írják a kanalát*. Aki elkésve érkezik haza, és már áll a családi ebéd, vacsora, az otthoniak így fogadják: *balkézzel vártunk*. Tápen: *elvesztötted a vaskót*. A vaskó a múlt században olcsó bicskafajtát jelentett. A saját hibájából elkésett családtag ilyen alkalommal sok helyen nem ülhetett asztalhoz, de azért természetesen nem maradt éhen. A megkéső családfőt minden körülmények között illik megvárni.

Mindig a gazda vesz először, kivéve ha nagyon ritka, érdemes vendég ül az asztalnál. Általában ezt mondja: *fogjunk hozzá*. Vagy: *ögyetők, nē várjatok uralást, nē uraltassátok magatokat*. Ha a család tagjain kívül más is ül az asztalnál, így biztatgatják: *inni köll, önni köll, a heverő vendég nem köll*. Másként: *ögyünk, szépek Palámba a nagy házak, templom alatt a kúdúsok!* Értelme: együnk, ne törődjünk a holnappal. Tréfás biztatások: *ögyetők tótok, möghalt apátok*. Más: *ögyetők, nyőjjön a bögyetők*. Ismét más: *ögyetők, nem köll szégyöllőskönni, mint otthon*. Ne tétovázz az evéssel: *vagy ögyél, vagy égyget tőgyél, azaz kelj föl az asztaltól*. Aki jóllakásig eszik, az *égyest, versöst öszik a hasával*. A nagyöhető, nagyétű: *annyit öszik mint a ló*. A kisétű: *annyit öszik mint a madár*. Másként: *madárétű*. A mohó ember: *úgy öszik mint a sáska*. A jó étvágyú ember: *mögöszik még a patkószöget is*. A cselekedetnek vállalni kell a következményeit is: *amit főzött, ögye is mög*. A jó házasság próbája: *majd mögtudjátok, ha majd mán kilenc nagypéntöki gubát mögöszötk*. Egyenetlenkedő újpárra mondják a tápaiak: *ezők sē ösznek mög hét karácsonyi szilvát*.

Ha valaki akkor toppan be a házhoz, amikor a család éppen az asztalnál ül, mentegetőzik és ezt mondja: *jó étvágyat az ebédhön!* Felelet a vendég kora szerint: *gyere, gyűjjék, ögyék kend velünk!* Ha a vendég már túl van rajta, akkor ezt mondja: *csak Isten áldásával, mögvót mán!* Ha még nem ebédelt, csak ennyit szól: *csak Isten áldásával*. Ekkor ha nagyon késztetik az evésre, elfogad valamit. Olykor udvariasság-



ból azt mondja, hogy most nincs étvágya, öregesen *apetitusza*, tápaiasan: *epetussa*. Ha végképpen megtagadja az evést, tréfásan ezt mondják a házbeliek neki: *ha nem ősző, annyi mintha tönnel hozzá*.

A vendég gyereket, terhes asszonyt föltétlenül megkínálják, mert ha nem adnának, az a hiedelem, hogy a gyerekek árpa nő a szemén, az asszony pedig elvetél. Nem ő kívánja ugyanis meg az ételt, hanem a magzata. Mint mondják: *lőgyön mög a Pétörkéje*. Ferenczi János a szólást így is hallotta: *elveti a petikéjét*. Tápai hiedelem szerint gyerekágyas asszonymak mások előtt nem szabad ennie.

Tanyahelyen, nyáridőben ilyenkor résen vannak a kutyák is.

„A láncos eb — írja Tömörkény<sup>154</sup> — ilyenkor ugatni kezd. Sajátos, éles, rövid vakkantásaiból tisztára ki lehet olvasni, hogy azt kiabálja befelé: hé, rólam el ne feledkezzetek.

A kisebbik kutya azonban, amelyik nincsen láncra, nem szól semmit, hanem bejön az ereszt alá. Leül az ebédelőkkal szemközt. Söpri a farkával a földet, a fülét hegyezi, és kérő szemmel tekint az emberekre. Akinek a tekintete éppen a kutya nézésével találkozik, vet neki valamit a földre. Egy darab főtt krumplit a kanálból, vagy egy kis kenyérhéjat. Azt úgysem eszik meg. A tanyai ember nincsen barátságban a kenyér héjával... Bizonyosan azért nem eszi, mert a kemencében sült kenyér aljába apró széndarabok is beleégnek...

A Sajónak csak azért vetnek egy keveset külön is, mert így tartja a szokás... Ha valaki falatoz, azután a kutya ránéz, aztán a falatozó mégsem ad a kutyának, akkor az embőr nehéz szömfájásba esik.”

Egyébként általános szokás, hogy evés előtt először a kutyát, macskát elégítik ki. Ennek öregek máig is emlegetik azt a mondai háttérét, hogy Isten a bűnbe esett emberiséget úgy készült megbüntetni, hogy a kalással telt búzaszáron semmit sem akart hagyni. Szent Péter azonban a markába kapta a búzaszár felső végét, hogy legalább a kutyáknak, macskáknak maradjon ennivalójuk. Ebből jut most az embereknek is. Magyarszentmártoni változat szerint Szűz Mária kutyája és macskája kedvéért maradt meg a búzakarász.<sup>155</sup>

Az ebéd népünkél egészen a legutóbbi időkig két fogásos volt: leves, utána kedden és pénteken szárasztészta, más napokon keményfőzelék: töröttpaszuly, krumplikása, sárgakásából készült keménykása, zöldfőzelék. Föltét nem mindig volt, vagy háziszalonnából sült töpörtő, főtt füstölt hús, ritkásan hentestől, mészárszékből való friss hús. Szombaton egytálétel szokott az asztalra kerülni: paprikáskrumpli, krumplistarhonya savanyúsággal, esetleg — ha még volt belőle — egy-egy darabka belefőzött házi füstölt kolbásszal. Vasárnap húsleves, utána főtt levesthús vagy paprikás belefőzött krumplival, újabban nokedlival, sőt csikba vágott tésztával, savanyúsággal. Az ételeknek készítés és évszakok szerint való részletezését máshol végezzük el.

Az ebédet lehetőség szerint valami *konfek*, *konfet*: édes, ízletes sütemény, nyers vagy főtt gyümölcs, sült tök, dinnye, főtt kukorica zárja le, amelyet a gazdasszony sokszor meglepetésnek szán a népe számára. A szó már a XVIII. század polgári ételkultúrájában is előfordul. Azokat az abban az időben még patikában készült inyenc befőtteket (*confectum*) jelentette, amelyeket a Város előkelő vendégeinek szolgált fel.<sup>156</sup>

Ha mindent megesznek és kenyérbéllel a tányért is tisztára törlik, azt mondják: *szép üdő lössz*. Ha már kevés étel van a tál fenekén, akkor így biztatják egymást az elfogyasztására: *lőgyön tiszta üdő*. Ez is járja: *inkább a has fájjon, minthogy ez a kevés mögmaradjon*. Ha fiatal nem eszi ki rendesen az ételt a tányérjából, vagy az étel rátapadt zsíráját, levét sem töröli körül, annak *rücskös lössz a mátkája*.

Ha az ember szájából kiesik a falat, akkor valaki sajnálja tőle. Ha az étel a légcsőre megy és köhögtet, akkor *cigányútra mönt*.

<sup>154</sup> Mezei népek. SzN. 1912, 210. sz.

<sup>155</sup> Világunk alakulásai 34, 36.

<sup>156</sup> Reizner III, 210.

Ebéd végén fohászokodás: *hállá Istennek! Gyerekkel így mondatják: hállá Istennek, jól tartott a Jézuska. A felnőttek magukban végzett alsóvárosi imádságának zsolnárszövege: adjunk hállát az Úrnak, mert ű jó és irgalmassága örökké tart. Alsótanyaiak imádsága: hállá Istennek, jól tartott a Jézuska. Adjön mindön szűkölködő szögényöknek, árváknak, özvegyöknek, énnéköm is édös Jézusom. Az imádság sokszor már az evés végén is elmarad, de a kereszttetés különösen idősek körében még él. A kalap ezután ismét visszakérül a férfinép fejére.*

Evés végén a fogat körömmel, bicskaheggyel, megfaragott gyufaszállal, cirokseprő szálával szokás kitisztítani. Tanyán használatos még a *glédicstüsök* is.

\*

Tekintsük most meg, főleg Tömörkény látása után, azoknak az egyszerű embereknek ebédjét, akiknek a vasárnap és ünnep kivételével nem volt, nincs módjuk csatládjuknak meghitt közösségében ebédelni. Tömörkény fölülmulthatatlan szemléletességgel örökíti meg a régi napszámosok, építőmunkások, városi szegényemberek ebédjét.<sup>157</sup>

„A munka még áll az épületnél, de a dél már közeleg, a nap magasan áll. A munkás kezdi érezni, hogy éhes, és várja, hogy mikor húzzák a levesmarsot. Bár neki nem a toronyban húzzák, mert a toronyórának különféle járása van... Ennélfogva, hogy tévedés ne eshessen, a pontos időben kezdenek verni egy karó oldalán egy vasdarabot valami akasztóvassal. Az ácsok, téglahordók, kőművesek, a fuvarosok erre mind megállnak... Mikor a delet zörgeti a vas, asszonyok szoktak előjönni az utcákon, akik hozzák az emberüknek az ebédet. Vagy a fehér kosárban, vagy amabban a feketében, a födelesben, ami már urasabb állapot. De hozzák kosár vagy garaboly nélkül is, tiszta fehér kendőbe van bekötve a szilke, kinek milyen a módja...

Ez így dukál. A poros, meszes, kopott munkásgúnyájú ember mellé, hol egy kis ülőhelyet vagy árnyékot találnak, így kiöltözködve telepszik le az asszony. Mellé nemigen, hanem leginkább szemközt vele. Csönd van. Az asszony néz az emberre, az ember hallgatag...

A fuvaroseMBER — írja tovább Tömörkény — délben leginkább száraz eledellel él, annak nem hordja utána az asszony az ételt. Ez onnan van, mert nem is lehet. Mert nem tudhatja, hol éri az embert a dél. Ott-e ahol fölrakodik, vagy amott, ahol a téglát lerakja. A fuvarosnak az eledele ennélfogva vele van. Piros kendőben szokott lenni, és föl van kötve a lónak a hámjára, a hátallószijnak a karikájára. Kenyér van benne, meg leginkább szalonna, olykor kolbászdarab. Olykor pedig nem más, mint kenyér, de nem sok.”

A mezőn dolgozó alsóvárosi, tápai ember szorgos dologidőben szintén csak este ehetik meleget, napközben szárazon él. Ha a távolságok elérhetők, akkor aratás, hordás idején azonban a kintiek is meleget kapnak, amelyet valamelyik serdülő gyerek visz ki, olykor kocsin is, hozzájuk. A forró leves: főleg bab, krumplisgaluska cserépköcsőgbe, újabban fölül fogantyúval ellátott, zománcozott bádogkannába kerül. A szárazfőzelék tálba, kaszrojba, főtt füstölt hússal a tetején, amelyet éppen ezekre az időkre tartogatnak. Kocsin az ételt kosárba ágyazzák és még szalmával is körülbélelik. A gyalogos ételhordás közeli földre, szérűskertbe, kendőbe kötve, garabolyba rakva történik.

Az aratók, gabonahordók, cséplőmunkások helyszínen készült ebédjéről, a gyerekágyas asszonynak vitt ételről a megfelelő helyen még majd megemlékezünk.

Otthonuktól huzamosabb ideig távoléló, főleg *arató*-, *kubikos*-, *nádvágó*-, *gyékényvágóbandák* 5—6 tagja, lehetőleg egy kunyhóbeliek össze szoktak állani és mint mondják: *egy bokrácsan vannak*. Vagy egymást váltogatva szoktak főzni, vagy pedig közös egyezség szerint, állandó szakács válik ki közülük, aki az étel ízét jól meg tudja adni. Természetesen legtöbbször csak gyorsan készülő ételeket: paprikáskrumplit, krumplistarhonyát, pörkölttarhonyát, suhantékos tésztalevest főztek.

<sup>157</sup> Új bor idején. 220.

Ebéd után, különösen nyáridőben az idősebbek, mezei munkások, napszámosok *bókolni, bóbiskolni, bóbiskálni, szundikálni, szunnyanni, szunyogolni, humni* szoktak. Másként *delelnék, lédelenek, hevernek, lèhevernek, lédűlnék*. Ez a pihenő történhetik az asztal mellett ülve, rágyújtva is. Általánosabban azonban nyári meleg időben árnyékot keresve: férfiak a kabátjukat, asszonyok pedig a kötőjük sarkát teszik févaj gyanánt fejük alá. Idősebbek a kiságyon, priccsen nyújtózkodnak ki, ezért ugyanis a rendes ágyat, megszokott fekvőhelyet nem bontják meg.

Talán itt említjük még azt is meg, hogy tanyai emberek jószág, eke után ballagva szintén tudnak egy kicsikét „humni”.



Nyáron, kemény munka évadján délután úgy öt óra tájban, azaz *uzsonnyaüdőben* sietve esznek valami szárazat: szalonnát, kenyeret és ha már van: zöldpaprikát, görögdinnyét, gyümölcsöt.

Majd elkövetkezik a *vacsoraüdő*, maga a *vacsora*. Valamikor úgy vélték, hogy pénteki napon akkor már megszűnik a húsevés, zsírralfőzés, ízesítés tilalma, ha az *esthajnali csillag, vacsoracsillag* már feljött. Felfogásuk szerint tehát — mondjuk — lehetett zsírral rántottát sütni.

A vacsora egyébként legtöbbször ebédmaradékból, vagy a reggelihez hasonlóan, hideg ételből, így szalonnából, túróból szokott állani. Tanyán leginkább frissen főzött, gyorsan készülő tarhonyaleves, tésztaleves, pirított tarhonya, krumplistarhonya, keménykása, télen kukoricagöldényleves. Tejneművel nem bővelkednek, mert ezt a piacra szánják. Aludttejnek, tarhónak csak a pásztorok voltak valamikor bővében. Vacsora idején a tanyai gyereket egy karaj kenyérral sokszor fölküldik az udvarban álló fára eprezni.

Nagy szégyen a gazdasszony számára, ha az étel nem sikerül. Az elrontott, piszkosan készített ételnek *mancs*, a fölöslegesen sok ételnek *dzsadzsa* a gúnyos neve. Ilyenkor a gazdasszony — főleg mert a várt vendégek elmaradtak — csak *lédzsadzszáli* hiába a sok ennivalót.

A koldusok ételalamizsnájáról megfelelő helyeken, az úti ennivalóról pedig a búcsújárásnál, vásározásnál emlékezünk meg.

## DOHÁNYZÁS

A dohány élvezetétől népünk kezdetben idegenkedett. Eleinte nyilván a *törökös*ség hírébe keveredett, aki rágyújtott. Akik tehát először rászoktak, azok a közösségi hagyománnyal szembekerültek. A gyakori tűzveszélyek miatt a hatóságok is lehetőség szerint tilalmazták, korlátozni iparkodtak a dohányzást. Egy 1720-ból való tanácsi rendelet megparancsolja: *mivel pediglen a pipások nád között és falak alatt mintegy gondtalanul dohányoznak és az illetén rossz szokásokbul tűzbeli veszedelem és városunknak elfelejthetetlen kára félő, hogy következhetnék: azért mindenek, valakik picon, utcákon, úgy falak alatt mindannyiszor, valamennyiszer dohányozni láttatnak és tapasztaltatnak, hat forintba büntetettnek.*

A dohányhoz fűződő gazdag szegedi mondavilágban valami végletesség tükröződik. Egyrészt bűnös téteménynek, lázadásnak vallja a dohányzást, másfelől azonban fölismeri a gazdasági hasznosságát is, amikor azzal nyugtatja meg magát, hogy Isten ajándékozta az embereknek.

A majdáni dohánykertész-hagyomány szerint<sup>158</sup> az ördög találta ki a pipát, kártyát, puskát meg a kocsmát. A pipát úgy eszelte ki, hogy dohányt ültetett. Aztán ráült a dohánybálára, kötegre, csinált pipát is, és úgy várta az embereket. Aki arra ment, megkínálta dohányval.

*Ezök előtt a népek — mesélte Tombáczi János<sup>159</sup> — nem ügön dohányoztak. A kocsmába az ördög mögtömött egy nagy pipát, aztán rágyújtott. Erőgette a bodor füstöket, pipálgatott. A népek nem láttak még ilyesmit, mög is bámulták. Az ördög észrevette, hogy a téteménye tetszik nekik. Hát kérdőzgették is tüle, hogy mire jó ez a füstölés. Az ördög dicsekődött: még pipáltak, nem kő gondolkoznotok, szórakoztok vele. Gyútsatok hát rá!*

*Adott is az emböröknek egy-két szivást a pipájábú. Olyan is vót, aki még pipát is kapott tüle. De olyan dohányt adott, hogy az embörök nem győzték a pipát gyútogatni. No aztán egygyik is, másik is elkezdött káromkonni. Szídták a dohányt a mestörivel együtt.*

*Az ördög örült, hogy vannak mán hívei, mē kezdenek káromkonni. Kérkődött vele az Istennek is. Erre az Úr azt mondta neki, hogy inkább nevetesse mög őket...*

Verbicai monda szerint az első gyilkosság kocsmában történt. Az ördög ellopta az embernek a pipáját. Akinek a pipája elveszett, agyonütötte az embertársát, mert arra gyanakodott. Pedig az ördög rejtette el a pipát.

Alsóvárosi, szőregi, jázovai hagyomány szerint amíg az emberek nem pipáltak, addig bugyborékolnak, vagyis magukkal hordott vizet bőgréből nádszállal a szájukban kifújtak, bugyborékolat eresztettek. Ez a vízözönt, majd pedig a szivárványt jelképezi a monda szerint. A pipa viszont azt jelenti, hogy a világ ezután majd tűz által pusztul el, hiszen az emberek szájukban tüzet hordanak. Ettől fog majd a világ elpusztulni. Bővebb verbicai hagyomány szerint: amikor az emberek már nem tudnak szégyent, a gyermekek apjuknak, anyjuknak nem engedelmeskednek, hiába mondják nekik, hogy ne

<sup>158</sup> Világunk alakulásai. 14.

<sup>159</sup> Tombáczi János meséi 559.

pipáljanak. Amikor mindenki pipál, akkor pusztul el a világ. Már majd ott vagyunk, mert a gyerekek is pipálnak már. Az újszentivániak is így tudják, hogy az ördög szórta szét a dohány magját. Valamikor víz által veszett el a világ, meg az ember. Az ördög most azt akarja, hogy tűz által pusztuljon el.

Kálmány szerint a pipa nyilván Noé<sup>160</sup> áldozatát, füsteresztését is jelképezheti népiünk hagyományörző tudatában. Utal a füstáldozat, tömjénezés világára, így az indiánok békepípjára is. Jellemzőnek érzett hagyományként idézi a híres temesközi dohánytermelő falu, Szaján legényeinek szokását: összejövetelük alkalmával már messziről felszólították egymást a pipa és dohányzacskó vetésére. Ilyenkor egyik a másikhoz dobja a sajátját. Nem volt baj, ha a cserével rosszul is jártak, mert a következő alkalommal túladtak rajta. Kálmány szerint ez a barátság kifejezése volt.<sup>161</sup>

Nyilván ezzel a szokással függ össze valamiképpen a parasztbravúroskodásnak *pipaütés* néven emlegetett régi tanyai szokása: poharazás közben makkjánál fogva összekoccintani a pipát, hogy amelyik rosszabb anyagból van, az eltörjön.

Egy lőrincfalvi monda szerint<sup>162</sup> Szent Péter egy gaznak elvesztését, megsemmisítését kérte az Úristentől, mert vándorlás közben befogta, azaz beszennyezte a ruháját. Az Úristen azt mondta Péternek: ne bántsuk, mert drága fű ez. Ebből él majd a világ nagy része. Így maradt azután meg a dohány.



A dohányzás legrégebbi eszköze a *pipa*, öregek ajkán olykor *pípa*. A belevaló *pipadohány* akkor ízlett igazán, ha nem *trafikdohány*, azaz állami készítmény volt, hanem *szűzdohány*, már említett sövényházi néven *magyardohány*. Ehhez természetesen csak nagy viszontagságok után, csempészettel lehetett hozzájutni. A *dohánykufa*, *dohánykupec*, *dërgovac*, tréfás újkígyósi néven *batus*, *napnyugati bölcs* (miután leginkább éjszaka jár) hallatlan furfanggal, olykor vakmerőséggel gondoskodott akárhányszor a hivatalviselő nagyurak dohányjáról is.

Nagyhirű dohánycsempész volt a múlt század utolsó évtizedeiben itt a Városban *Nëtu Márton*. A szegedi tájszólásban *nëtu* nemtudomkát jelent. Márton igazi nevét nem ismerjük.

Viselt dolgait Tömörkény örököltette meg: „A házat, amelyben Alsóvároson lakott, vigyázták állandóan, hogy rajtaüthessenek. Föl is dúrtak ott kamrát, pincét, padlást, de sehol a dohánynak nem tudták nyomát találni. Az rejtély maradt, hogy Márton útközben hova és hogyan dugdosta el a kincseket.

Netu herével megrakott kocsival jött át a hídon, fekete pápaszem az orrán, a szűr kifordítva. Ki gondolta volna, hogy a here alatt dohány van. Kukoricaszár között is behozta, pedig Arad megyétől idáig sok falun, városon keresztül kellett haladnia. Hajtott Netu néhány hitvány bürgét is mint juhász, és a számárháton, a számárnyeregben, amint zsákban a juhász szokta az élelmét vinni, volt a dohány. Az sem volt utolsó, hogy az üres kocsinak az aljára volt kötve a vásári etetőponyva: abban jött be a kincs. Sötét éjszakákon segítettek a vízenjáró ladikos emberek is, s a ladikok csendesén faroltak oda a vízimalmok oldala mellé. Ki gondolt volna arra, hogy a csendes vízimalmok búzaörlés helyett dohánnyal foglalkoznak? Ki gondolt volna arra, hogy a hídon átjáró menyecskek miért olyan kövérek, talán húsz szoknya van rajtuk tápai szokás szerint? S ki gondolta volna, hogy aratás után az ide-oda húzgált cséplőgépekben dohány van? Jó, hogy repülőgépek nem voltak még abban az időben, mert Netu alighanem még a levegőn át is vitte volna a dohányt, hogy a tekintetős urak éhön ne maradjanak valahogy.” Máskor hazatérő radnai búcsúsnak álcázta magát, aki ekhős kocsiját virággal, szentképpel, templomi zászlóval ékesítette föl, felesége pedig jámbor énekeket énekelt.



<sup>160</sup> Világunk alakulásai. 48, 69.

<sup>161</sup> Uo 65.

<sup>162</sup> Uo. 20.

A pipaszár célszerű szegényembernek nem került pénzébe. A meggyfaszár alkalmas meggyfaágból, a gyűrűceszár pedig gyűrűcéből, gyűrűcebokor (solidago) ágából készült. A bojtár „gyűrűceszárból füstöl: maga vágván — írja Tömörkény<sup>163</sup> — a bokorról, maga sütvén ki a belét dróttal, és maga faragva meg alkalmasra.” A pipaszársütővas tüzesített egyenes drót volt.

„A pipákban — fejtegeti Tömörkény<sup>164</sup> — különféle szárazak vannak, s a szárazak a fogak között ismét különféleképpen állanak. A dacos ember foga között a kurtaszár magasra ágaskodik, a makrapipa kupakja majd kiveri a szemét, de neki így van ez jól. Hosszabb, gyűrűceszár egyenesen állván a fogak között, gondolkodó elmére mutat. A meggyfaszár, amelybe nagyobb pipa is dukál, s ennél fogva lóg a fogakból lefelé a készség: képviselője a csöndes gondolkodásnak és lassú munkának, mivelhogy nyilvánvaló, hosszúszerű pipa mellett nem lehet valami gyorsan dolgozni.

A pipaszár csontszopókájának *csutora*, *pipacsutora* a neve. Az otthon készített szár végéről egyszerűen csak lehúzzák a kérget, érdességét elsimítják és már jónak is találják.

A pipa megtömése, eligazítása újjal történik. Szükség szerint való fellazítására a pipaszurkáló szolgál: fogóval ellátott, erős rézdrót. Régebben kések készítették. A régi *puskások*, *pákások* pipaszurkáláshoz valamikor gém- és golyaorrokat is árultak a piacon.<sup>165</sup>

A rágyújtás<sup>166</sup> valamikor a *késség* segítségével történt. Erről az első világháború idején, amikor sok kihaltak hitt hagyomány újjászületett, Tömörkény is szól.<sup>167</sup>

Jegyezzük meg meg, hogy ismeretes volt a *páklyatapló*, vagyis a gyékény virágából készített tapló is. Ezt úgy készítették, hogy a kukoricacsutka hamuját leforrázták. Ennek a levében főzték ki az apróra tépett páklyát, utána pedig kiszáritották. Így vattaszerű anyaghoz, a páklyataplóhoz jutottak, amely csiholásra kitűnően alkalmas volt.<sup>168</sup> Hajdanában a pákások, majd pedig a tápaiak árulták a piacon. Kovács János szerint az *aranygyopár* (*Gnaphalium arenarium*) levelét tapló gyanánt használta a tanyai nép.<sup>169</sup> Ez volt a *gyopártapló*, amely Dugonics Andrásnál is előfordul. *Jó ám mind acélod, mind kovád. Nem csoda, hogy a taplóba hamar ütöttél. Jól meg-üszögöléd gyopárod.* Máshol: *Elő-vötte a Fő-pap Üres ugyan, de csonka-csúcsra vágott öblös tükörét, melynek soron levő tüzellőire Gyopar-taplóját egyengetvén, hamar föl-gyújtotta azokat a száraz vesszőket.*<sup>170</sup> A *bükkfatapló* emlékezetét Tömörkény őrizte meg: felvidéki tótok árulták.

Kérges tenyerű öregek olykor ujjukkal vettek ki kisebb parazsat a tűzből és ezt helyezték megtömött pipájuk tetejére. Polgárok ismerték a fidibuszt is.

A gyufa, öreges nevén *masina*, kezdetben kénes volt. Innen a *kényösmasina* név. Lassan kapott lángra. Sokszor a feszes nadrágszáron végighúzva is meggyulladt. Pénzt kellett érte adni, tehát férfinépünk nagyon takarékosan bánt vele. Szél ellenében is rá lehetett gyújtani, csak érteni kellett a módját.

A dohányhoz, pipához néhány szólás is kapcsolódik. Bajban, kellemetlen helyzetben van: *rosszul ég a dohányja*. Ügyefogyott, bamba: *kevés a vágott dohányja*. Megverte, ellátta a baját: *mögvágta, mint bérös a dohányt*. Ami nagyon keveset ér, az *nem ér*

<sup>163</sup> Gerendás szobákból. 35; Egyszerű emberek. 274; Herman O., A magyar pásztorek nyelv-kincse. 213.

<sup>164</sup> Hajnali sötétben. 336.

<sup>165</sup> SzN. 1911, 191. sz.: Lakatos K.

<sup>166</sup> Hajnali sötétben. 355.

<sup>167</sup> A kraszniki csata. 131.

<sup>168</sup> Nyíri A., Pákász szavunk története. NéprNytud. II (1958), 1139.

<sup>169</sup> Kovács 488.

<sup>170</sup> Etelka I, 77.

*egy pipa dohányt.* Akinek jól van a sora, könnyen *pipál*. A haszontalan fickó, jómadár más neve: *jópipa*. Ami nem igaz: *mesebeszéd, pipafüst*. Találós kérdés: *télön, nyáron fülük, mégse melegsünk mellette*. Játékos szóhabarlat, amelybe beletörik az ember nyelve: *pipakupak, papkalap*.

A pipálás mellett való beszélgetésnek *pipaszó*, a kubikosok, aratók munka közben való rövid pihenőjének *pipahuja* a neve. Ez addig tart, amíg egy pipa dohányt el nem szívnak.

A pipa olykor az egészséget is szolgálta. Égő pipára beléndekmagot raktak, hogy belélegzett füstje szüntesse meg a fogfájást. Csak ilyenkor került rendes fehérnép szájába pipa.

Szóljunk arról is, hogy inségben, háborús időkben dohány helyett az embernép krumplibokor szárított és összetört levelét, szárított konkolyt szokott pipálni.



Most pedig nézzük magát a pipálást. A belevaló szűzdohány rendszeren levelesdohány volt, amelynek titokban végzett vágása a pipás embernek különös örömet, ünnepi passziót jelentett. Csaplár Benedek az egyszeri fölválásra összegyűrt dohánylevélnek *türet* nevét is hallotta. A dohányvágás szertartása zárt ajtók mögött ment végbe. A *dohányvágó* keményfadeszkából készített, gillotinszerű vágószerkezettel ellátott lap volt. Tömörkény István tanyai *késfa* nevét is hallotta. Egyszerű fajtája a *dohányvágókés* néven emlegetett, nyélbe erősített elhasznált kaszanyél.

Módosabb házaknál volt *dohányszita* is. Ez egymásra illeszthető kettős szita, amelynek felső, sodronyszövetű részében tartották a dohányt. Ennek pora, a tubák az alsó, hólyaggal ellátott részbe hullott alá. Az oldalát sokszor színezték és rézfejú szög-gel is kiverték.

A dohánytartó faedénynek temesközi neve *kuti, dohányoskuti*. Ismeretes, hogy a *kuti* török jövevényszó a szegedi népnyelvben. Egyébként födeles cserépedényt is használtak erre a célra. Ezekből került azután napi fogyasztásra a zsebben hordott zacskóba.

A *dohányzacskó* harisnyaszárból, disznóhólyagból, ürgebőrből, kostökből készült. Abból, ami éppen elérhető. A kostököket a szűcs valamikor szépen ki is sallangozta, hímezte. Ez a szokás egyébként már régen elmúlt.

Maga a pipa is már inkább a múlté. Siető korunkban egyszerű emberek sem érnek rá nyugodtan, mintegy szemlélődve pipálni.

Anyaga szerint van *cseréppipa* és *tajtékpipa*. Az agyagból égetett cseréppipának volt *selmeci* és *debreceni* fajtája.<sup>171</sup> A régi szegedi példabeszéd szerint *Döbröcönbe pipáért, Szögedébe dohányért*. Akadt azonban számos, *pipás* néven is emlegetett szegedi fazekas, aki kitűnő cseréppipát készített. A megfelelő agyagnak *pipaagyag* volt a szakmai neve. Erről már közelebbit nem sikerült megtudnunk.

Tajtékköből készült az ünneplő, polgáros, jogazdás *tajtékpipa*, amelyet annál értékesebbnek tartottak, minél barnábbra érett. Ez rendszeres hosszú, türelmes szívással következett be. A kő egyik fajtájának *tükörtajték* volt a neve. Olcsó tajtékszerű anyagból készült régebben a *paszúrpipa*.<sup>172</sup> Ha a tajtékpipa megrepedt, kettétört, akkor a *pipacínöző* hozta rendbe.

<sup>171</sup> Hajnali sötétben. 366.

<sup>172</sup> Cserzy M., Kint a pusztán. 143.

„Makkban kettészakadt tajtékpipának — írja<sup>173</sup> a szemtanú Tömörkény — a reparáló orvosa volt a pipacinező. Mestersége tudománnyal járt, mert a kettészakadt alkalmas pipákat egyberagasztani tetszetősen kellett. El lehet mondani, hogy az olvasztott cin szép tulipánformákban, meg eperfalevél alakjában futott szét a tajték faragott oldalain. A cinezés ilyképp némely hozzáértők kezében oda-fajult, hogy érdemes volt előbb makkban kettétörni az új pipát, csakhogy azután a kezük nyoma rajtuk lehessen és a cinbe öntések oly szép, szironyosra cifrázott ágban kanyarodjanak a pipa körül, mint amilyen szép csókalábakat és egyéb virágokat tud vetni a rendben leterített karikásos tor. Azonban Kotogány György óta nem érti ezt sem senki.” A pipacinezés nyilván a hajdan virágzó *ónozó* mesterségnek volt egyik ága.

Idegen eredetű a *csibuk*, másként *csibak*, tanyai nevén *csibakpipa*. Itt is volt *cserépcsbuk*, *tajtékcsbuk*. Csbukolni azonban inkább polgáremberek szoktak.

A pipának számos megnevezett része van. Annak a résznek, alsó görbületnek, amelybe a szárat beledugják, *pipanyak*, föllálló részének *pipamakk*, fémből készült födelének *pipakupak*, röviden *kupak* a neve.

Tömörkény írja, hogy „tévedés volna azt hinni, hogy minden pipára tettek kupakot. Jaj, jaj, de-hogy. Ilyent valahogy el ne képzeljünk kedveseim, mert kinevet bennünket ez az egy-két még itthon maradt öreg. Nem, nem bizony. Legényféle nép elmaradhatott bizvást kupakatlan pipával is. A kupak az embernek jár, s amikor a legény házasságban volt, akkor vitték a pipáját a tiszteltetreméltó Kotogány Györgyhöz, hogy vessen rá kupakot, egyenesszárú, kemény magyarosállású ezüsből, mert a hajlított puha meggyfaszárat abban az időben leginkább a juhászok szerették csak — mivel hogy az áprorodott juhtúró ellenében rájuk is fért némi illatosítás — de a hajlított szárhoz nem viseltek magyaros kalpagkupakot, mert ez nem illett volna, és a tisztességet bizonyos dolgokban be kell tartani. Nem is tehették ennél fogva, hogy hajlított szárhoz magyar kupakot viseljenek, mert a törvény törvény”.<sup>174</sup>



A hagyományosnak számító, de múltban levő pipálás mellett a szivarozás csak az utolsó jó száz év alatt jutott el férfinépünkhöz, hogy a pipát — a még később általánossá vált cigarettával — szinte teljesen kiszorítsa.

A *szivar* még a századfordulón is a mód jele volt, amelyet a parasztvilágban csak legények, katonák engedtek meg maguknak. Meglett emberek csak ünnepen gyújtottak rá. Öregek emlékeznek a *gubaszivar* (cuba), más, Tömörkény Istvántól följegyzett nevén *vekölleszivar* (Wekerle Sándor politikus után), az olcsó *rövidszivar*, a silány *finánclábszár*, félnépi nevén *suszterhavanna*, az erős *verzséna* (virginia), továbbá a *portarigó* (portorico) elnevezésekre. A szivarozás is már majdnem a múlté.

A szivar elszívott vége volt a *szivarcsutka*, amelyet takarékos emberek hétköznapi szétbontottak és elpipáltak. A szivarvég olykor fájós fogra került. A *szivarhamu* fogtisztításra szolgált, de Tömörkény szerint<sup>175</sup> friss sebre is rádörzsölték.

A *cigaretta*, *cigërëtta*, *cigaretli* néven emlegetett cigaretta férfinépünk körében egyetemesnek mondható. A pipa és szivar csak idősök szájában látható. A cigaretta a századforduló óta terjedt el, leginkább a katonáskodás révén.

Említsük meg, hogy az összefoglaló *dohányzás* szó népünk ajkán egészen friss jövevény. Öregek *pipálnak*, *szivaroznak*, *cigarettaznak*, legföljebb *füstölnek*.

A *tubák* élvezete nem jutott el népünkhöz, de a *dohánypor* moly ellen használatos: a téli ruhát szórják be vele. A tubákoló német polgárnak *büdösbanka* volt Lakatos Károly följegyzése szerint a neve.<sup>176</sup>

<sup>173</sup> Homokos világ. 209.

<sup>174</sup> Uo.

<sup>175</sup> Ért. 1907, 241.: Tömörkény.

<sup>176</sup> SzN. 1911, 45. sz.: Lakatos.



A *bagó*, vagyis az elszívott pipadohánynak, *pipaszutyak*, *pipamocsok* néven is emlegetett nedves maradéka a pipa alján, továbbá az elhajított szivar- és cigarettavég csavargók, koldusok élvezeti szere: utcán gondosan összeszedik és nyomban a szájukba teszik. Olykor cigarettát is csavarnak belőle.

A pipamocskot sömörre is kenik, hogy elműljék.

Népünk idősebbjei a nők dohányzását illetlen dolognak tartják.

## ÉLELMEZÉSI ÉS HÁZTARTÁSI IPARÁGAK

### MALOM, MOLNÁROK

#### Történeti áttekintés

A gabonaörlés a szegedi tájon is már évszázadok óta malomban történik. Csak szükség esetén veszik elő az őrlőkövet, amelyet itt-ott máig őrizgetnek.

A Kálmány Lajostól megörökített majdáni archaikus mondai hagyomány szerint az első malom az ördög csinálása volt: *az ördög csinálta az első malmot. A vízre tötték, de a búzaeresztőt nem tudta mögcsinálni. A cigány csinálta mög, aztán örölni kezdött a malom.*<sup>1</sup> Ebben a hagyományban nyilván arról van szó, hogy a kézi őrlésről a fortélyos malomtechnikára való áttérést a primitív emberi gondolkodás hajlamos bűbájosok művének, ördögi téteménynek tulajdonítani. A nagyszerű találmánnyal már él ugyan, de szorongása, gyanakvása csak lassan oldódik föl. Ezt segíti elő az a szintén Kálmánytól följegyzett<sup>2</sup> temesközi hiedelem, hogy *Szent János áldásával*, azaz János evangélistához, a néphit szerint a sötétség hatalmainak rettegett ellenségéhez való fohászkodással, áldomással kell a malomba menni, mert ott a boszorkány a legkönnyebben megronthatja az embert. Erre a képzetkörre egy magyarszentmártoni mese<sup>3</sup> is emlékeztet.

Az őrlésnek a molnár, szegediesen *mónár* a mestere. Az 1522. évi egyházi tizedjegyzékben előfordul a *Molnár* (6) és az azonos jelentésű *Molnos* (1). Lehetséges, hogy a közismert *Mónus* (3) családnév is ennek elhomályosult alakja.

Adatok híján nem tudjuk, hogy a kezdetleges, már a Gellért-legendából is közismert kézi őrlés nyomában a *szárazmalom* vagy a *vízimalom* bukkant-e föl népünk-nél hamarább.

Az említett magyarszentmártoni archaikus ízű mese mintha a szárazmalomnak adná az elsőséget. Hősének az elkárhozott malomban kell búzát örölnie. Ennek a szárazmalomnak az ördög a gazdája, akit a mesehős befog és jó vastag bunkósbottal biztat a kerékhúzásra. Háromszor is végigvert rajta: gyí fecskehasú paripa!



A török defterek beszélnek ugyan malmokról, malomjövedelmekről, de kétségszerűen hagynak, hogy vízi- vagy szárazmalmokról van-e szó.<sup>4</sup>

A szárazmalmokról szóló első följegyzett szegedi adatok a XVIII. századból származnak. Egy 1766-ból való végrendeletben olvassuk: *a minémű jószágom pedig, úgymint Szőlő egy egész Száraz Malom.*

A szárazmalom régebbi széles körű elterjedtségét igazolják találókérdéseink is.

<sup>1</sup> Kálmány L., Világunk alakulásai 14.

<sup>2</sup> EA 2816.

<sup>3</sup> Kálmány L., Hagyományok I, 79. Miska.

<sup>4</sup> Reizner III, 479.

*Alól olyan, mint egy szűrű, fölül olyan mint egy földő. Más: Zsizsi, zsizsi te, búza van a bögyibe, vas a bugójája. Deszki változata: Rő, rő, rőtyike, búza van a tüvibe, vas a bugójája.*<sup>5</sup> Dugonics egy szólást is megörökít: *úgy pöröge számban nyughatatlan nyelvem, mint a neki indult Korong a szárazmalomban.*<sup>6</sup>

A szegedi szárazmalmokról kellő időben nem készült jellemzés. Őrlési módjukról, szakmai szókincsükről, lisztfajtáikról semmi biztosat nem tudunk. Mint a szélmalmoknál még majd rámutatunk, a szegedi tanyavilágban több helyen a szárazmalom és szélmalom egymás mellett működött. Ha nem volt jó szél, akkor a lóvontatta szárazmalmon őröltek. Tanyai kovácműhely is akadt mellettük, hogy a várakozó gazda kocsját megjavítsák, lovát megpatkolják. Tömörkény szerint mindig annak az embernek jószága húzta a malmot, aki odavitte a búzát a malomba. Tehát számár, ha juhász őröltetett.

A Városban a Víz előtt, a tanyákon a jelen század legelején még számos szárazmalom volt. Az utolsó ásothalmi malmot a két világháború között bontották le. A Wolford-családé volt. Még láttuk. A századfordulón Zákányban Berta Antalnak és Papdi Antalnak volt szárazmalma. Nyomuk sincs.

\*

A szegedi vízimolnárság nyilván már a középkorban virágzik. Szinte bizonyosra vehető, hogy az 1522. évi tizedjegyzék hét *Molnár* neve elsősorban vízimolnár mesterségre utal. Elsőrendű életszükséglet kielégítéséről lévén szó, vízimalmaink a hódoltság alatt is őrölnek.

Forrásaink a török után egyszerre megsokasodnak. Így tudjuk, hogy az 1719. évi összeírás már 93 malmot talált Szegeden, megoszlás szerint azonban még nem részletezi. Juhász Antal állandóan fölhasznált levéltári kutatásaiból<sup>7</sup> tudjuk, hogy 1750/51-ben 22 (Alsóváros 8, Felsőváros 11, Palánk 3), 1762/63-ban 36 (Alsóváros 15, Felsőváros 14, Palánk 7), 1777/78-ban 47 (Alsóváros 20, Felsőváros 15, Palánk 12) vízimalom őrölt a Városban. A felsővárosi malomhely volt a *Sárga*, illetőleg a mai Római körút parti része, a palánki a mai klinikák vonulata, az alsóvárosi pedig a Boszorkánysziget tája.

Vedres István szerint 1791-ben 71 vízimalom őrölt a Tiszán:

A Tiszán liszt-őrölő malom jár hetven-egy  
Szárason pediglen vagyon tsak huszon-egy.<sup>8</sup>

Ez a nagy föllendülés szoros összefüggésben van azzal, hogy Szeged a múlt század folyamán hosszú ideig az ország egyik legfontosabb gabonapiaca. Békés, Csanád, Bánát, sőt a Kiskunság kocsí hátán ideszállított és értékesített gabonáját Szegeden hajózzák be. A felsővárosi Kistisza utca öreg polgárházaiban még manapság is több hatalmas gabonaraktárt láthatunk.

A gabona egy részét itt helyben, Szegeden meg is őrölték, és lisztként értékesítették. Ez magyarázza egyebek között a felsővárosi kenyérsütögetés évszázados virágzását is.

\*

<sup>5</sup> Kálmány I, 102. II, 156. III, 312.

<sup>6</sup> Dugonics A., Etelka II, 206.

<sup>7</sup> Juhász A., Régi víziélet és kihalt szegedi iparágak. A szegedi egyetem néprajzi tanszékén készült kéziratok doktori értekezés. 1961. Nyomtatásban megjelent részei: Történeti adatok a szegedi vízimolnárságról. NK. 1959. IV. Vízimalmok a szegedi Tiszán. Valamennyi a MFMÉ 1958–59. Szeged 1960.

<sup>8</sup> Vedres I., Tanátsház.

A múlt században a Városban is föltűnnek a *szélmalmok*, majdpedig a *gőzmalmok*, amelyek a vízimalmokat visszaszorítják. Kovács Jánostól tudjuk, hogy 1895-ben már csak 14 malom forgott a Tiszán: 5 Felsővároson, 9 pedig a Boszorkányszigetnél. [Ez utóbbiakból is 5 már csak paprikát őrlött.]

1907-ben egy hatalmas nyári vihar tesz pótolhatatlan kárt vízimalmaink között. Végre 1920 táján eltűnik az utolsó vízimalom is a szegedi Tiszáról. Emlékezetét Juhász Gyula (Vízimalom c.) verse is őrzi:

Tápé alatt halkan  
Forog a malom,  
Körülötte csönd van,  
Csönd és nyugalom.  
Unalom, nyugalom.  
Álmodik a víz,  
Mely messze hegyekből  
Tengerekbe visz...

### Vízimolnárság

A vízimalmokat jómódú *mónárgazdák*, *malomgazdák* birtokolták. Előfordult ugyan, hogy a malom gazdája és molnára ugyanegy személy volt. Leginkább azonban meggazdagodott hajósgazdák, superok, gabonakereskedők, esetleg más gazdag polgárok építettek vízimalmot és úgy fogadtak bele molnáru emberek.



Az utolsó felsővárosi vízimalom (XX. sz. eleje; Benedek L. fölvétele)

A malomgazdák foglalkozásbeli megoszlását 1828-ból Juhász közli: 7 kereskedő, 3 molnár, 3 csizmadia, 2 asztalos, 2 szűrszabó, 2 fazekas, 2 halász, 1 ács, 1 tímár, 1 szűcs, 1 super. Összesen 25. A statisztikából világosan kitűnik, hogy a vízimalmot jómódú emberek pénzbefektetésnek is tekintették.

A vízimalmokat természetesen örökölni is lehetett. Előfordult, hogy egy malmot nyolc örökös között osztottak föl, akik a maguk részével szabadon rendelkeztek, és idegennek, azaz nem családbelinek is eladhatták. Juhász Antal idézi özvegy Bódi Mihálynénak 1829-ben írt végrendeletét: *A Tiszán lévő Vízi Malomból mostanában gyermekeim egy-egy köblös részt, hatan 6 köblös részt kapnak, a többi két köblöst holtom napjáig megtartom a magam élelmére, holtom után pedig az egyik köblös légyen György fiamé magáé, a másik gyermekeim közt hat egyforma részre osztódjon fel.*

Mindig sokat vitatott kérdés volt a tiszai malomhely hatósági kijelölése. Ez a malombíró dolga volt.

A malmok horgonyzó helyének neve *malomré*. „Egy-egy révben — írja Juhász — több malom volt aszerint, hogy milyen széles volt a Tisza és mennyi helyet kellett szabadon hagyni a hajózás számára. Az első malomnak *tőkésmalom*, *tőkemalom* volt a neve. Ennek a gazdájáról nyerte elnevezését az egész malomrév. A tőkemalom után állottak a *lógósmalmok*.”

1801-ben Szilber János és Zombory Pál tanácsbeliek, továbbá Vékes Ferenc malombíró a felsővárosi malmosgazdákkal egyetértésben, a réveket egymástól 300 lépésnyire, azaz 150 ölnyre jelölték ki. A mérést „a nagy Rhétül, a Felső Városi Lakatosok Banatusi Házától” kezdték. Innen 300 lépést kimérve jelölték ki az első rév helyét, amelyet a tőkés malom gazdájáról Kőrösi Mihály révének neveztek. A második rév Török Jánosné, a harmadik Ádók Józsefé volt ugyanilyen távolságra. Ádók révétől 150 lépésnyire találták Cseh József malmát, „mint negyedik Rhében levő tőkés malmot.” Mivel ez akadályára volt Ádók révének, helyét az előző révől 300 lépésnyire tették át, megparancsolva Boros Jakab molnárnak, hogy a malmot minél előbb vontassa a kijelölt helyre.

Egy bizottság 1805-ben elrendeli, hogy „a hajóknak bátorságos menetelére 12 öl a parttól a Tiszában minden malomrévnél szabadon hagyatik. Az Alsóvárosban is minden vízimalom révénél nagy vízkor 12 ölet, kis vízkor 8 ölet kell szabadon hagyni.”

A malomrévekhez a tisztatöltésről lejárók vezettek, amelyeken az örölni való búzát egészen a vízpartig kocsin levihették. Ezeknek a nép ajkán *mónárjáró* volt a neve. Legtöbbjüknek nyoma máig észrevehető, rendeltetését azonban már nem tudják.

A szegedi tiszaparton Kovács János szerint<sup>9</sup> öt molnárjáró volt. Egy a Maros torkolata alatt, a Sárgán, a tápaiak részére. A második a Molnár utca torkolatánál. A harmadik a régi Makai utca előtt, a sóházaknál. A negyedik Alsóvárosban a Boszorkányszigeten fölül. Az ötödik a röszei parton.

Alacsony vízállás idején a felsővárosi malmok a Maroson öröltek, az alsóvárosiak pedig átmentek a bánáti oldalra.

A malomgazdák a molnárokat legszívesebben a *faragók* közül fogadták, mert ezek értettek a malomépítéshez, de a javításhoz is. A gazdák már csak akkor adták el vízimalmaikat a molnárjaiknak, amikor a gőzmalom hódításával, jövedelmezőségével nem versenyezhettek. Így érthető, hogy a vízimalom haldokló évtizedeiben a molnárok már egyúttal gazdák is voltak.

A vízimolnárok kötelességeit az 1771-ből való eskümintá (iuramentum molitorum) szabályozza, amelynek több változata van. Kéziratból<sup>10</sup> közöljük a következőt:

<sup>9</sup> Kovács J., Szegedi emlékek 116. Kálmány I, 124.

<sup>10</sup> Tápay-Szabó László anyaggyűjtéséből.

*Én N. N. esküszöm az Attya, Fiú, és Szentlélek Istenre, tellyes Szent Háromságra, Boldog Asszony Szűz Máriára, az Istennek minden szenteire, hogy én molnári hivatalomban hiven és igazán eljárók. Legkissebb Búzárt Gazdám híre nélkül el nem mérek, sem el nem veszek, hanem minden méréskor az kit kenyérre ki veszek is, Gazdámnak számban be adom, Jószágokra gondot viselek, az szegénységnek kezem alá bízattatott Búzáját, Lisztjét tehetőségem szerint oltalmazni fogom, és abbul leg kisebbet magam szükségére el nem veszek, Szegénynek, Gazdagnak egyaránt szolgálók. Mindennemű Adományt, ígretet, haragot, félelmet, jó akaratot fere teszek és ha szánt szándékkal valakinek lisztiben kárt tések, az olyan kárát megh térítem. Sem el nem rejtek. Isten engem úgy segéllyen, Boldog Asszony és Istennek minden Szentii.*

#### A szolgálatot szabályozza (1803) A Mólnárok hivatallya iránt való Specificatió:

1. Hogy minnyájan a'Mólnárok hitt alatt Szólgállyanak.
2. Hogy a midőn új késsegh kívántatik, annak fel állításáért az Mólnárok fizetések elegendő legyen.
3. Hogy más egyéb munka, úgy mint kereket, korongot forgatni, úgy tombácban való varrást tartozzanak véghez vinni.
4. Hogy a midőn Gerendát, Nagy Tengelyt, Kis Tengelyt kívántatik fel tenni, a Gazda fogadgyon Mester Embert a ki ért hozzá, a Mólnárok pedig tartozzanak segíteni.
5. Hogy az Mólnárt ha az Gazda részegen tanállya, akár korcsmán, akár Malomban, bizonyos büntetése legyen nekie.
6. Hogy ha az Mólnár gondviseletlensége miatt (kitül Isten őrizze) el tanálja az Malom süllyedni, az Mólnár az... tartozzék megfizetni.
7. Hogy azon naptul fogva, a mely napon megh Szegődik az Mólnár az Gazdával, gondgya legyen az vigyázásra, s ne bizza a Malom Pásztorra, és Malom Pásztor ne is légyen.
8. Hogy mivel egy-egy hétig Sorjával őrizik az Mólnárok az Malmot, azért egy personának egy hétre kenyérnek való búza másfél felöntő, azaz egy egész véka Sz. Mihály napig legyen, azontúl pedig, mint hogy az víz hidegülvén a vigyázásnak okáért mind ketten a Malomban legyenek és úgy léssen Két Malom felöntő búza Kenyérnek való, de hogy azt is a Gazda híre nélkül ki ne mérjék.
9. Hogy Üress Zsákot az Gazdákén kívül a Malomban ne tarcsanak, ha pedig tanáltatik, légyen büntetése a Mólnárnak.
10. Hogy a midőn a Vám el mérődik, a Mólnár a maga Vámját tovább harmad napnál az Malomban ne tarcsa.
11. Hogy a melyik Mólnár ithon vagyon, leghfőképpen szélvész üdőben tartozzék az Malmot megh látogatni, és tellyességgel társára ne bízni.
12. Hogy a mely napon az Malom az telelő helyről el bocsájtatik, attul fogva Csörkének, Kasnak való Vesszőért tett kölcséget egyaránt fizessék nem különben mint hogy állandó helyeik nincsenek a Malmokk hanem idestova kívántatik hordozni, arra való kölcséghet is Gazdák híre akarattya nélkül ne cselekegyék.
13. Hogy a mint az Vámnak harmadát el veszik az Mólnárok, úgy az Malom pornak is harmadával elégedgyenek.
14. Hogy a Mólnár a Tombácokat tisztán tarcsa leghalább minden héten egyszer szépen ki söpörje megh tisztítsa.
15. Hogy a hol kívántatik az Kőbe a Vasat bé süllyesztetni (úgy mint a Pörpönczét) ha maga nem ért hozzája, ha Mólnárnak meri magát vallani, a maga kölcségén avval, a ki ért hozzá vitesse véghez.

A szegedi vízimolnárok nem éltek céhben, de közösségi tudatuk eleven volt. Ünneplő posztóruhájuk jellegzetes színe a *mónárkék, mónárszín*.<sup>11</sup>

Közös mulatságuk volt István király napján a *mónárbál*, amelyet más összefüggésben mutatunk be.

A vízimolnárok közösségi világára jellemző, hogy elhalt társukat ünneplőben, égő fákllyával és saját zászlajuk alatt kísérték ki a temetőbe. A torát is ellakták, valamelyik felsővárosi kocsmában, leginkább *Masa szülém* híres bormérésében. Amíg ivogattak és énekeltek, égő gyertya állott előttük az asztalon.<sup>12</sup>

Több helyen is említettük, hogy a szegedi vízimolnárok hajdani házai előtt faragott hajóorr volt a földbe ásva, a bejárat elé pedig kopott malomkövet raktak le. Ez volt mintegy a mesterségük címere.

<sup>11</sup> SzegSz. II, 164.

<sup>12</sup> Juhász A. nyomán.

A ráérős vízimolnárok ezermesterek voltak. Nemcsak a malomfaragáshoz értettek, hanem hangszereiket is maguk készítették. Ezek közül a citeráról és bőrdudáról más összefüggésben emlékezünk meg.

A tiszai életre annyire jellemző *víziduda* mintegy másfél méter hosszú, 5–15 cm-ig szélesedő átmérőjű, fűzfaháncssal vagy dróttal összeszorított fűzfaágból készített kezdetleges, síptalan hangszer volt. A molnárok vagy maguk készítették, vagy tuta-jos románoktól kukoricalisztért cserélték. Esténként a duda szélesebb végét a víz tükrére tartva, nagyokat fújtak bele: kellemetlenül sikongó hangja a víz fölött megszire elhallatszott.

„Lehet — írja Tömörkény<sup>13</sup> — ez a víziduda afféle ellenőrző óra lehetett régi kiadásban. A molnárlegény így tudatta a parton belül lakó gazdával, hogy nem a vízparti csárdában mulatja az időt, hanem fent van a malmon. Mert meg lehetett ismerni valamennyinek a szavát külön-külön, amiként ma a gyárkémény gőzdudáját meg lehet ismerni, hogy melyik, mikor bődül.”



A szegedi vízimalmok<sup>14</sup> a múlt század második felében kizárólag *vasmacska* segítségével horgonyoztak a Tiszában. Előtte azonban gugorával kötötték ki őket, de ezeket a hatóság tiltja. 1822. *Minthogy... az első Malom pedig minden Révekben kötélen a partra ki-kötve, vagy tulajdonképpen szőlván gugorán tartódott, arra a végre, hogy a jövő s menő vízenjáróknak a Malmot be eresztve elegendő utat adhasson: a mostani Főlséges Rendelés szerint pedig a gugorás malmok eltiltattak...*

A malom helyének a vízállás ingadozásai miatt való megváltoztatását *macskázás* néven emlegették molnárjaink. Ilyenkor — írja Juhász — a molnárok egy külön, erre a célra épített *macskaszödő csónyikba* ültek, amely egyfából kivájt, hatalmas, 6–8 m hosszú csónak volt. A farát nem faragták ki, ezért *topafarú* jelzővel is emlegették. A molnárok a macskázásnál segítettek egymásnak. Négyen-öten is csinálták egyszerre, mert nehéz munka volt. A csónakkal ügyesen odafaroltak a malom tartólánca alá. Itt egyikük egy vastag dorongot dugott bele a láncszembe, és nekifeszítette a csónak tompa végének, a másik ember meg a következő láncszembe dugta a dorongot. Ez így haladt addig, amíg a vasmacska föl nem szakadt a folyó fenekéről. Ezután ott vetették ki újból, ahol a hely legalkalmasabbnak bizonyult.

Minthogy sűrűn kellett macskázni, a csónak mindig ott ringott a malom mellett a vízen. Rajta kívül a part felőli oldalon még egy-két *kijáró csónyik* is oda volt a malomhoz kötve. Ezeket is egyfából faragták, de kisebbek voltak, mint a macskaszödők.

Az *őrnivaló* gabonát legtöbbször a gazda vitte a partra, és hangosan beszólt a molnárnak: *gyék kend ki a darabért!* Ez csónakra ült, és átvette a darabot. A neve onnan van, hogy a gabona nem volt tele zsákkal, mert őrlés után a liszt úgylis megtöltötte. A molnár megmérte és beírta a malomkönyvbe. Miután nehézkesen mozgott, és különösen ősszel, amikor elhalmozták munkával, alig akart új darabért kimenni. Innen az a máig élő szegedi szólás arra, aki nehezen akar valamit tudomásulvenni: *nagyot hall, mint ősszel a mónár.*

Voltak azonban olyanok is, akik az őrnivaló fuvarozására vállalkoztak. Ezeknek *csúvár* volt a nevük. Kovács János visszaemlékezései szerint a szállítás valamikor kétkerekű kordén történt, amelyet számár húzott.

Már fejlettebb volt a lovaskocsin való szállítás. Vagy egyes vízimolnárok fogadtak erre a célra kocsisembereket, vagy fuvarosok önállóan vállalkoztak, *csúvárokodtak*: csöngős kocsijukkal jelentgették magukat a Város, olykor Tápé utcáin.

<sup>13</sup> Tömörkény I., Hajnali ködben. 196.

<sup>14</sup> A következőkben majdnem egészében Kovács János és Juhász Antal vizsgálataira támaszkodunk. A magunk adalékai itt nem jelentősek.

Ezt a szállító hagyományt az első világháború előtt a gőzmalmok is átvették: a kocsi, ló a malomgazdáé volt, aki kocsiszt fogadott hozzá.

„A kocsinak leginkább fából szokott lenni az oldalcserénye, az egész oldala pedig molnár-szín kékre van festve. Ennek a neve *csúvárkocsi*. A lisztesképű ember, aki rajta ül: a *csúváros*, a lovak a *csúvárlovak*. Kocsi, ember, meg a ló együtt szoktak *csúvározni*. Az egész foglalkozás neve pedig: *csúvározás*... A munkájuk abból áll, hogy reggeltől-estig járkák az utcákat. Akinek örletni valója van, ki szól a kocsisnak, hogy álljon meg, majd felhajt a kocsira egy zsák búzát. Hát jól van. Azután megy tovább. Más ház előtt meg leáll egy zsák liszttel. Így megy ez egész nap” — írja Tömörkény.<sup>15</sup>

A malmos járatta a búzáért a *csúvározót* és ugyancsak ő küldte haza a lisztet. Pénzbeli elszámolás nem volt, mert vámra öröltek és ezt a vámot már a malomban kiszedte a molnár.

A zsákokat *zsákhordó fa* segítségével vitték a kocsiról a csónakba, majd a malomba, illetőleg vissza. A gabonát őrlés előtt megrostálták, majd egyfából, vagyis egy darab fából vágjt teknőbe öntve vízzel *mögsgentölték*, azaz meghintették, összeforgatták. Ettől a korpa könnyebben elkülönült, másrészt pedig a surlódás okozta égés veszélye kisebb volt. Ezután kezdődött a *fölöntő*, vagyis félvékás egy-nyelű dézsa, vagy *véka* segítségével a garatra való felöntés, majd az őrlés. A vízimalom a gabonát csak parasztra, más szóval *egy tallóra* őrlötte meg. Ha a gazdasszony kalácsot, rétest akart belőle sütni, sokszorosan át kellett szitálnia.

A *vám* fejében: kétvékás zsákból 2—3 *köpőce*, később egy mázsából 8 kg-ot vehetett el a molnár. A *malompor* a molnárt illette, amelyet egyébként gondosan elvegyített a gazdák örleményében.

A korpához néhány régi szegedi szólás, hagyomány is fűződik. Kitérő felelet, ha azt kérdezik, hol van valaki: *fönn van a palláson, korpa van benne*. Válogasd meg, kivel barátkozol, mert *aki korpa közé keverődik, mögöszik a disznók*. Akit valami csekélységgel sikerült megvesztegetni, lekenyerezni, azt *mögfejték egy kosár korpán*. A szegedi meseelőadásban a fantasztikus messzeség éreztetésére sűrűn előfordul: *az üveghögyekön innen, a korpakazalokon túl*.

A három régi malomfajta csak *parasztra* őrlött, vagyis nem őrlték külön a korpát a liszttől. Tudjuk, hogy a gabona megőrölt és leginkább jószágtaplálékául szolgáló héja a *korpa*. Van, illetőleg volt *búzakorpa*, *rozskorpa*, *árpakorpa*. A nagyszeműre hagyott korpának *bodorkorpa*, Tápén *nagykorpa*, a kisszeműnek pedig *kiskorpa* a neve. A gőzmalomban kiőrölt korpát inkább *derce*, molnárok nyelvén *fehérderce* névvel illették. Ha az őrlés parasztra történt, akkor a korpa bennmaradt a lisztben. Ez volt a *korpaluszt*, *parasztluszt*, amelyből az öregektől dícsért *korpakinyér* sült.

\*

PAPRIKAŐRLÉS. A múlt század utolsó évtizedeiben az alsóvárosi vízimalmok *paprika* őrlésével is foglalkoztak. Ennek jellegzetes sajátága volt, hogy a kőről lefolyó paprika apraját, porát kiszitálták. Csak azt öntötték újra föl, ami még további őrlésre szorult. Ez szükség szerint négyszer is megismétlődött. A szitálás sűrű lyukú *lángszita*, másként *lőszőrszita* segítségével történt, amely a puhát átejtette, de a nagyobb szemcséket fölfogta. Ezeket azután fölöntőbe, vékába gyűjtötték, és újra felvitték a garatra. Ezt többször is megismételték.

A kiszitált paprikapornak *láng*, *lángpaprika* volt a neve, amely azonban nagyfokú csípőssége, maró íze miatt nem örvendett széles körű keresletnek. Ellenben az apróra, de nem porrá őrlött *csörmő*, *csörmőpaprika* finomabb íze, dúsabb olajtartalma és élénk piros színe miatt igen kapós volt.

<sup>15</sup> Tömörkény I., Munkák és napok 351.





Malomkővágás paprikamalomban

A vízimalmok télidőben, éppen a paprikaőrlés legnagyobb évadjában nem tudtak dolgozni. Ilyenkor elvétele a szárazmalmokban folyó őrlésre is sor került. A leg-híresebb paprikaőrő vízimolnárok voltak a maguk idejében: Csonka (Bukusza) Vince, Csonka (Bukusza) Ignác, a híres bőrdudás, Katona Antal, Peregi Mihály, Varga (Gardi) József, Szántó Ferenc és mások.

1876-ban megkezdődik a paprika gőzmalmi őrlése és ezzel a korszerű gépesítés megjelenése a paprika zárt, eladdig kisparaszti világban. Ez már jellegzetesen tőkés vállalkozás, amelyben a szakértelmet nem a gazda, hanem azok az alkalmazottak, molnárok képviselik, akik vízimalmi tapasztalataik tudásukat, hozzájuk magukkal.

Az alsóvárosi paprikamolnárok utolérhetetlen tökéletessé fejlesztették az őrlést. A legkülönb ízék és színek előteremtésének világviszonylatban is egyedülálló mesterei. Ipartörvényeink értelmében azonban mégsem lehettek molnármesterek, vagyis képesítéshez kötött iparosok, mert rajzkészségüket nem találták kielégítőnek, bár a technika a kisujjukban volt.

Molnáraink páratlan szakmai hírnevét az is bizonyítja, hogy századunk elején Kotányi Jánosnak elsősorban reklámcélokból alapított bécsi paprikamalmában alsóvárosi molnárok: Rozsi Lajos, Túrú István és szegedi szakmunkások dolgoztak.

Ennél is lényegesebb azonban, hogy az első világháború után, amikor a szomszédos államok saját önellátásuk érdekében foglalkozni kezdenek paprikatermeléssel is, nemcsak mezőgazdasági munkára hívnak meg szegedieket, hanem tekintélyes bérért szegedi paprikamolnárokat fogadnak. Így Jugoszláviában Horgoson a paprikaőr-  
lést az alsóvárosi Nacsa Ádám alapítja meg. Romániában az Érmelléken, továbbá Pécska és Temesvár környékén az alsóvárosi Nagy Mihály, Csehszlovákiában Érsek-  
újvár vidékén a szentmihályteleki Varga Vince (Anyala), Vass József, Varga József (Deáki), Fejes József (Alsójattó), végez úttörő munkát. A harmincas években Bulgária akarta a legkiválóbb szegedi paprikamolnárok egyikét, Nagy Istvánt elhódítani, aki azonban visszautasította a fölötte kedvező ajánlatot.

A Kalocsa vidéki paprikaőrlés egészen a húszas évekig nagyon lemaradt és csak akkor kezdett föllendülni, amikor egy Kalocsára költözött szegedi paprikakereskedő, Merkler Lajos szorgalmazására a mi molnárainkat alkalmazták. A két világháború között, sőt később is Kalocsa, Fajsz, Bács, Sükösd, Bogviszló malmaiban szegediek a főmolnárok: Ábrahám Fúrus András, Kispéter Pál, Papp Lőrinc, Csóti Ferenc, Nagy Mihály, Süli Illés, Juhász Mihály és mások.

### Szélmalom<sup>16</sup>

Újabb őrlőhely, amely a szegedi földön a XIX. század folyamán, tehát a tanya-világ kialakulásával és benépesülésével, illetőleg a gabonatermesztés állandó fokozódásával terjed el. A kitűnően értesült Vedres István még nem említi. A nagyvíz előtt a Városban is akadt néhány. Így Rókuson őrlött az Illovay-malom, amelynek megrendítő árvízi sorsát Jókai Mór örököltette meg.

Miután a tanyavilágtól a tiszai vízimalmok távol estek, a gőzmalomok pedig ép-pencsak terjedni kezdenek, szükség volt kint, helyben a száraz- és szélmalomokra. Amíg a századfordulón a szegedi határban még 91 szélmalom forog, addig napjainkban már hírmondó is alig van belőlük. Megfordultunk a lebontott őszentiváni, tápai, szőregi, szatymazi, csólyosi és a máig megmaradt dorozsmai szélmalomban. Ez utóbbi a Dankó-nóta révén országsszerte híressé vált és szerencsére népi műemlék.

<sup>16</sup> Túlnyomóan saját gyűjtésünk: *Faragó Béla* (Alsótanya-Dorozsma), *Péli Lajos* (Szőreg), főleg pedig *Enyingi István* (Szatymaz), szélmolnárok előadása, illetőleg szemléltetése nyomán.

Öreg tanyaiak úgy emlékeznek, hogy a szélmalom építéséhez sokszor hívtak *malommestőr* néven emlegetett vásárhelyi barkácsolókat. Az újabb időkben a Szeged-vidéki szélmalomnak négy vitorlája volt, a neve pedig *föülhajtós*, mivel orsaja a később még jellemzendő sebeskerékpadon foglal helyet. Emlékeznek azonban az alólhajtós malmokra is, amikor az orsó a földszinten, a kőpad alján forgott. Ezeket később föülhajtóssá építették át, így a szatymazit is. Tömörkény szerint a század elején Algyón még járódeszkás szélmalom is volt, de sajnos, nem jellemzi. A múlt században a legtöbb tanyai szélmalom mellett szárazmalom is állt: nyáridőn sokszor hétszámra sem fűjt a szél. Számos ilyen kettős malom mellett kovácsműhely is dolgozott, hogy az esetleges kocsijavítást, patkolást a lisztváras ideje alatt elvégezzék.

A szélmalomban 2, néha 3 kőpár szokott lenni. A szél erejétől függött, hogy mennyi tud forogni. Az újabb idők hatása, hogy a szatymazi szélmalom egyik kőpárját ásványolaj hajtotta, a szőregi pedig már elég régóta volt villanyerőre működő darálómalom.

A tanyai élet hőskorában szinte kizárólag csak rozslisztet őröltek, később a tisztabúzalisztra is alkalmasint sor került. Amikor szűkös volt a termés, akkor az árpalisztet búzaliszttal, a rozslisztet pedig kukoricaliszttel őrölték össze. Emlékeznek rá, hogy a máig emlegetett szükesztendőben (1863) kölesből, sőt a *tarack* (*Triticum repens*) néven ismert megszáritott, összedarabolt kóróból is őröltek lisztet, illetőleg sütöttek kenyeret. Boldog volt, aki a szélmolnártól kovásznak kőmorzsával telt kőtisztító lisztet kaphatott. Jószág számára az újabb időkben is szoktak darálni cirok-magot, tányéricamagot, hitvány paszulyt. Valamennyit egy kis árpával, kukoricával vegyítve. Olykor még a paprikaőrlésre is sor került. Előfordult, hogy a kölest is szélmalomban hántolták. Ilyenkor az alsókére négyujjnyi vastagságban agyagot borítottak, ezt disznósörtével szurkálták tele, hogy a felülete tüskés legyen. Amikor megszáradt, a kölest rászórták. A felsőkövet csak annyira eresztették rá, hogy éppen forgassa, súrolja. A hántolt köles azután a *sípókán* folyt le.

A betyárvilágban bizony megtörtént, hogy a küszöb alatt beástak a homoki szélmalomba, vad kutyákkal kellett védekezni tehát a tolvajoktól. Tömörkény még szemtanúként írja, hogy az egyik „szélmalom udvarán még megvan a karón a kerék: a kutyáknak való téli lóhús tartási helye... Őszi vásárokon öreg lovakat vásároltak s ahogy lebunkózásuk sorra került, húsukat fölvetették a rúd tetején levő kerékre. Abból porciózták azután a kutyáknak.”

A szélmolnár legtöbbször gazdája is volt a malomnak. Ha úgy bérelte, akkor a malomgazdáé volt az adó, karbantartás és a vám 1/4 esetleg 1/3 része. A gazda a szélmalom szomszédságában *éggyedősfődet* is juttatott a molnárjának. Az őrlésért nem pénz, hanem vám járt: a darálás után 9%, a lisztőrlés után 10%. Régebben 1 vékából 2 köpőce vám. Ha a molnár bérlő volt, akkor tartozott a vámot nyílással ellátott, lakattal lezárt hombárba önteni és időnként a gazdával megosztani.

A szőregi szélmalom 1899-ben 4000 forintért, a szatymazi 1912-ben már csak 3000 koronaért cserélt gazdát. A szegedi tanyákon híres szélmolnárok voltak: Bakay András, Öreg Enyingi István, Enyingi Antal, Dékány József, Faragó György, Fehér Sándor, Gözjer András, Kalmár Ferenc.

A szőregi szélmalom teljesen téglából épült. A tanyán vályogból, csak az alapja téglá. A fölfelé keskenyedő vályogfalban téglasor is akadt, amelynek *futósor* volt a neve. Arra szolgált, hogy az eső nehezebben kezdje ki a sarat, ugyanis a vályogból épült malmot kívül-belül betapasztották. Kívül minden évben szükség volt a sárvakolat kijavítására, mert az eső sok helyen föllazította és lemosta. Ez a tapasztás a megfelelően állított vitorlaszárról történt. Olykor a külső falba a legveszélyeztetettebb helyekre tetőfedő cserepeket is borítottak. A meszelés aránylag ritka volt.

A Szeged-vidéki szélmalomnak a változó széljárás miatt általában két bejárata és minden padlásán két-három apró ablaka volt. Rendesen 3 emelet magas. Az emeleteknek szőregi nevei *elsőpallás*, *másodikpallás*, *harmadikpallás*. Ezeknek a tanyán rendre a *kúpad*, *sebőskerékpád* és *pallás* nevek feleltek meg. A földszintnek *kúpadalja* a neve. A malom köralakú falának felső peremét vakolatba ágyazott széles tölgyfakorong borította, amelynek *sárkerék*, másként ritkábban *koszorú*, *koszorúráma*, *koszorúfa*, Szőregen *majorpang*, *fekvőmajorpang*, *karimamajorpang* volt neve. Ezen mozgott a majorpang, megkülönböztető szőregi néven *csúszómajorpang*, *forgómajorpang* vagyis a tetőszerkezetnek a sárkerékre pontosan ráilleszkedő, vele egybeavágó alsó része. Azoknak a sárkerékre erősített akácfaékeknek, amelyeken a majorpang közvetlenül mozgott: *párnafa*, Alsótanyán *ducni* volt a nevük. Azokat a sugárszerűen elhelyezett és a majorpangba erősített szarufákat, amelyek a zsindeletet tartották, *horogfa* névvel illették. A tetőn egy *kuktoré*, *kuktorajtó* néven emlegetett kis nyílás, ajtócska volt. Itt bújtak ki, ha a földel javításra szorult. A majorpangba csatolt és Szatymazon *csarnokfa* néven emlegetett gerendákon nyugodott még a szelestengelyhez képest keresztben álló, vascsavarokkal odaerősített *mitligërenda*, *mitli*, *nagymitli*, *körösztgërenda* nevekkkel illelt gerenda, amelynek a tetőből két oldalt kinyúló két vége a később említendő fordítófenyővel függött össze és a tetőnek a kedvező szélirányban való forgatására szolgált. A tető egyik oldalán ablakszerű, merőlegesen lemetezett nyílás, amelynek külön nevére már nem emlékeztek. Ezen nyúlt ki a befelé kissé lejtős *szelestengőly*, *szelestengő*, amelynek kiálló végében merőleges lyukak voltak vésve. Ezekbe illeszkedtek küllőszerűen a *körösztagak*, amelyekre a vitorlákat szerelték. A vitorlákat a szél, a vitorla meg a szelestengelyt, ez pedig a szeleskereket és közvetve, az erő megfelelő áttételével a malom többi részét hozta mozgásba. A szelestengely egyébként a tetőnyílásba ágyazott *nyakvas* nevezetű karikában forgott, kibillenését kétoldalt a *szömöldökfa*, vagyis a nyílás oldalául is szolgáló, két függőleges kis gerenda akadályozta meg.

A szelestengely belső vége kisebb vízszintes, *fargërenda* néven emlegetett serpenyőszerű mélyedésben forgott, amelynek *farcsap* volt a régi neve. A tengely közepe tájára volt a hatalmas, kifogazott *szeleskerék* szerelve. A szeleskereket szorosan ráálló két félkorong, a *fogókerék* vette körül. Alsó fele mozdulatlan, a felső félkorong emelhető és pedig a fargerenda fölött, a tetőbeavágott nyíláson kinyúló *fogókerékrúd* segítségével. A rúd végéről mintegy 30 cm hosszú vaspálcikákból összerótt lánc lógott le, a csuklóknál több helyen behúzott fakarika, hogy a szélmolnár jobban bele tudjon kapaszkodni. A láncnak megőrzött neve *fogókërëkkötél* mert régebben kötél szolgált erre a célra: a fogókerék a földről nyitható, zárható volt vele.

A szeleskerék alsó részével a sebeskerékpádra nyúlt le és fogazatával az ittlévő, *nagybálvány* néven ismert függőleges tengelyen forgó *nagydob*, *nagyorsó* (két, félméternyi erős fapálcákkal, csévékkel összecsapolt korongtányér) *dobcsé* néven emlegetett lércendszerébe kapcsolódva mozgásba hozta a nagydobot, vele együtt a nagybálványt, ez pedig az alsó végére szerelt vízszintes *sebőskerék*, másként *futókerék*, *gyorskerék* hajtását is végezte. A sebeskerék fogazata viszont a *kisorsó*, *kisdob* forgatására szolgált. A kisorsó faburkolatba foglalt vastengelye — amelynek *vëllásvas*, *vëllavas*, olykor *kisbálvány* a neve — fölülről két függőleges, *ringóoszlop* néven ismert gerendára erősített, vízszintes *járomgerendába* illesztett bálványcsap segítségével forgott. A villásvas alsó végét a felső malomköbe a körösztvás rögzítette és így a követ forgatni tudta. Minden szélmalomba annyi villásvasat, illetőleg kisdobot szereltek, ahány kópár volt.

Az alsókü erős faállványon nyugodott, amelynek *kúpad* volt a neve. A malomkövet deszkaburkolat, a *kërög* vette körül, hogy az őrlemény ne szóródjék szét. A meg-

örlendő gabonát a fölül elhelyezett négyszögletes fatölcséren öntötték a kőbe. A tölcsérnek *garagy*, *nagygaragy* volt a neve. A fölöntött gabona innen a ládaszerű *kisgaragy*, régies nevén *csüllögő* torkába került. A kisgarat a kő számára a kellő adagolást végezte és ezzel az egyenletes lefolyást biztosította. A nagygaragy mozdulatlan, viszont a kisgarat természetszerűleg folyton mozgott. Az őrlemény az alsókő nyílásából a *sípóka* néven emlegetett csatornán jutott a lisztesládába. A két kő távolsága a kéreg oldalánál elhelyezett *szállítóvas* segítségével szabályozható, amely egy vízszintes, *szállítóhíd* néven emlegetett fagerendát hozott mozgásba. Ez a *kűszállítás*. A gerenda közepén elhelyezett vastányér szakmai nyelvén *sörpenyő*, másként *rabica* tartotta a felsőkövet emelő *korongvasat*.

Magas *kűállítás*, vagyis a két kő közötti nagy hézag mellett történt a *parasztlúszt* őrlése. Ilyenkor azt mondták, hogy *parasztra őrnek*, vagyis nem őrlik külön a korpát a lisztől. A *parasztérés* terméke a *bodorkorpa* néven emlegetett héj, amelyet a gazdaszszony odahaza szítált ki. A finomabb liszt őrléséhez alacsony kűállítás és többszöri felöntésre volt szükség. A kő kívánt állásra való beigazítására azt mondták, hogy *befogják a küvet*.

Szatymazon még megvolt a *szitaláda*, *cilinderszita*, *hasábszita* neveken emlegetett hatszögletű ládába szerelt szitarendszer, amely a nyolcvanas években kezdett terjedni. A szitaláda oldalán a szerkezet meghajtására szolgáló *szitakerék*, amelyet szíj segítségével a korongvas hozott mozgásba. A megőrölt gabona a sípókából ide, a szitaládába folyt bele. Itt a sziták külön rázták a lisztet és korpát egymástól és most külön a *lúsztőssípóka*, illetőleg *darássípóka*, *darasípóka* csatornáin folytak le a liszt-ládába, illetőleg daraládába.

A szélmalom legfontosabb külső alkatrésze a *vitolla*, amely a szelestengely kinyúló végére volt merőlegesen szerelve. Legáltalánosabb a *négyvitolás malom*, de régebben volt *hatvitolás malom* is. A vitorla fagerendájának *vitollaszár* a neve, amelynek egyik oldalához a *vitollavászon* néven emlegetett vászonnal borított, négyzetbe szögelt lécekből álló *vitollaszárny*, a másikhoz deszkalap a *vitolladészka* volt szerelve. A vászon két széle hosszában korbca volt varrva, amelybe erősítéskül kötelet húztak bele. A vásznat a köteleknél fogva akasztották a vitorlaszáron megfelelő távolságban készített több kallantyúba. Annak a deszkarésznek, amely állandóan a vitorlaszáron maradt, *széldészka*, annak pedig, amely a széljárás szerint föltehető, levehető, *csikódészka* volt a neve. A vitorlákat a szelestengelynek *körösztag* néven emlegetett, küllőszerűen elhelyezett 2—3 gerendájához, amelynek tehát 4—6 vége volt, négyszögletes vaspánt, a *cukk*, *cukkvas*, *cukkpánt* erősítette hozzá. Említsük még meg, hogy a hatvitorlás malmon régebben vékony deszkák is helyettesíthették a vitorlavásznakat. Már most a szélmalom vitorláit háromágú fenyőrúd, a *fordítófenyő*, *fordítórúd* segítségével fordította a molnár a széljárásnak megfelelő irányba. Két szélső ágának *szárnyafa* volt a neve. A művet megkönnyítésére a kétkerekű, hengeres *fordítókosci*, *gugorakosci* szolgált, amelynek farát a szélmalom körül földbevert és *fordítókaró*, *gugorakaró* néven emlegetett számos erős cövek egyikéhez akasztották, hogy ne mozogjon. A rögzítéshez való a *fordítólánc*. Olykor szükséges volt a *viharlánc* is, amely viharban a vitorlát, esetleg a szeleskereket kötötte le.

A szélmolnár a szélnek több fajtáját különböztette meg. Az *ájer*, Felsőtanyán *zajer* hajnalban támadó könnyű szél. A *bokrosszél* egyenetlenül, szakaszonként fúj. A *farkasfelhő* veszélyes, pusztító szelet hoz. Az erős *büti szelek* olykor veszendőbe mentek, mert tavaszra már megfogyatkozott az őrlni való. A szelet *elereszteni*, azaz föl nem használni nagy könnyelműség lett volna, azért még éjszakának évadján is megindultak. Nem volt ünnep. Csak karácsony, húsvét, pünkösöd napján állott a vitorla. Nem őrltek még nagypéntek és úrnapja délelőttjén, jámborabb szélmolná-

rok még vasárnap délelőtt sem. Halott tiszteletére mindig megállították, amíg a temetési menet el nem haladt.

A szélmalom fölszereléséhez tartozott a *kűfőszödődaru*, régebben egyszerű, két lábon álló rovátkolt *bak*: a malomkőnek kővágás idején való mozgatására, fölemelésére. Volt azonkívül *csákány*, *buzogány* a vágás, mellelés elvégzésére. A művet egyezett a paprikakő megújításával. A szélmolnár azt az egyenes, bekormozott falécet, amelyet végighúzott a malomkő őrlő felületén, hogy így állapítsa meg, hol vannak lefaragandó részek, *lajcna* néven emlegette. A kőbevágott levegőcsatornáknak *rímes*, *rím*, öregek ajkán még *volcni* volt a nevük. A kővágásnál keletkezett hulladék a *kűmorzsa*. Ezt búza felöntésével járatták le a kőről. Az ilyen lisztet elkeverve jószággal etették meg.

A lefolyt örlemény felfogására, összegyűjtésére szolgált a *lűsztláda*, *lűsztoláda*, illetőleg *darásláda*, *daraláda*. A *zsákhúzó* a sebeskerékpadra szerelt, kötéllal ellátott csiga a tele zsákoknak a garathoz való felvonására. Szőregen a partos helyre épült szélmalom közvetlen szomszédságában függőlegesre metszett földrészhez építve, cölöpökre erősített deszkatetőt láttunk, amelyhez a kocsi szorosan odaállt és így innen a zsákbaszedett örlemény könnyűszerrel kerülhetett a kocsira. Ez volt a *dobogó*.

Mérésre manapság a *mázsa*, vagyis tizedes mérleg szolgál, de még most is emlékeztetben élnek, sőt kamrában olykor meg is vannak a régi űrmértékek. Ilyen a *véka*, amelynek két fajtája járta: az *öregvéka*, amelybe 30 l, a *kisvéka*, ebbe meg 28 l gabona fért bele. A *fölöntő* függőleges nyéllal ellátott véka. A *köpőce*, *kisköpőce* a felöntőhöz hasonlatos edény, ennek 1/8, illetőleg 1/10 része.

A *lűszterőkalány* pingpong ütőre emlékeztető bükkfalapocska, amellyel az örleményt zsákba meregették. Hogy a zsákban minél fesesebben, tömöttebben álljon, mintegy 120 cm hosszú 3–4 cm átmérőjű, egyik végén kihegyezett bükkfarúddal egyengetni is szokták. Ennek *tömőfa* volt a neve. A *kármentő* trapéz alakú, nagyjából 1 m<sup>2</sup> nagyságú, szegéllyel ellátott deszkalap, amelyet a felöntő alá tettek, amikor a zsákból gabonát öntöttek bele. Így a hulladék nem veszelődött el és tisztán maradt.

A szélmolnárok is valóságos ezermesterek voltak, akik nemcsak a malmukat tudták rendben tartani, hanem — különösen régebben — mindenféle faeszközöket, borsajtót, háztartási tárgyakat, így mángorló sulykot, sőt bútorokat is faragtak. Foglalkoztak tanyai lovasszánkó barkácsolásával is. A gazdák odavontatták fatörzsüket, amelyet a molnár sokszor a felesége segítségével faragott ki. Szerszámai a szekerce, fejsze, kétkézvonó, faragószék. Az alkatrészeket, tárgyakat túlnyomóan tölgyből faragta.

## PÉKEK

A városias életmóddal együttjáró pékmesterség középkori szegedi múltjáról nincs tudomásunk. Az 1522. évi tizedjegyzék *Sütő* családnevéből azonban erre mégis következtethetünk.

Arról sem tudunk, mint volt a hódoltság idején. Hogy azonban az édességet, édes süteményeket kedvelő törököknek volt különleges pékműhelyük, arra cáfolhatatlan nyelvi bizonyítékunk van. A röviden már említett *simindzsia*, más alakban *dzsimindzsia*, *szimindzsia*, sőt *szimincsia*<sup>1</sup> a szegedi szóhasználatban napjainkig olyan műhely, ahol nem készítik, árulják, hanem csak sütik az odavitt, már csak sütésre váró kenyeret, kalácsot, tököst. A *simindzsiás*, *simindzsiáspék* manapság is olyan péket jelent, aki eladásra maga ugyan nem süt, csak magánfelektől fogad el sütésre.

A különleges *simindzsiakemőnce* nem egészen azonos a pékkemencével. Mindenképpen a fejlett török étkezési kultúra szegedi hagyatéka: olyan, alacsonyra épített pékkemencét jelent, amelynek kissé lejtős fenekén vasrostély van, hogy a hamu könnyen és teljesen lehulljon róla. A tüzelés egyébként a rostély alatt történik. Finomabb péksütemény, laska, továbbá természetesen egyéb sütemény, kalácsféle szokott sülni benne. A török asszonyok nyilván odahaza készítették a maguk különleges édességeit, amelyeknek sütéséről a török pék gondoskodott. A simindzsiát azután a szegedi magyarság is átvette, sőt a szakma napjainkig megtartotta.

Van adatunk arra is, hogy a szerb templom és egykori Dömötör-templom körüli szerb édességboltoknak szintén *simindzsia* volt a hajdani neve. A jelentésmódosulás érthető.

A város népének kenyérszükségletét ősi soron a gazdasszonyok és háziiparként a *kinyérsütögető asszonyok* látták el még századunk első évtizedeiben is (l. 111. o.)

Ismeretes, hogy a XVIII. század folyamán újjászülető Szegedből katonai garnizon, iskolaváros és virágzó kereskedelmi központ lett, és így a *készévíők* tábora megsokasodott. Ezzel az igények is növekedtek, mind változatosabbá váltak. Érthető tehát, hogy külön céhes iparágként a pékség is hamarosan föltűnik.

A szegedi pékcéhet német bevándorlók alapítják.<sup>2</sup> Német nyelvű szabályzatukat III. Károly erősíti meg, amelyet még egy évszázadig németül vezettek. A szegedi céhhez tartoztak valamikor többek között Arad, Temesvár, Csáková, Nagyszentmiklós, Makó, Hódmezővásárhely, Törökszentmiklós, Szolnok, Szabadka, Halas, Zombor, Óbecse, Kikinda, Nagybecskerek leánycéhei. Ebből is kitűnik, hogy az ország legnevesebb céhei közé tartozott.

Az alapítók: Nicolaus Läss főcéhmester, Joseph Spigl alcéhmester, Andreas Lintenpach, Joseph Miller. A további nevek is még sokáig németek.

<sup>1</sup> Kunos I., *Simindzsia*. Nyr 1925, 126.

<sup>2</sup> Történetéről Reizner III, 465; *Hilf* 97; *Jenőfi* 42.

A céh tagjai közül elmagyarosodott Miller, másként Müller család a város polgári közéletében is nevezetes szerepet játszik: Miller János országgyűlési követ, Miller Sebestyén főbíró. A család nevét viseli még a balástyai *Őrhalom* melletti szállás, majd telepített erdő. Erről a birtokról magyarosította az abszolutizmus idején *Őrhalmi*-ra a nevét.

Azt az utcát, [egyébként a mai Arany János utcát,] amelyben Spiegel pék műhelye volt, *Spiegel*, később pedig az árvíz előtt, magyarra fordítva *Tükör* utca néven emlegették. Közéleben volt hosszú időközön át a katonai élésház, népünk nyelvén *prófont-ház*, amely talán a Spiegel-műhelyből bontakozott ki.

A céh pecsétnyomóján az 1733. évszám van kimetszve. Fölríra: SIG. D. ERSAMEN. HOND. BECK. LOD. IN SEGEDIN. Két oroszlánt ábrázol, amelyek egy pajzson kiflit és peracet tartanak. A fejük fölött lebegő korona mögött Mária tűnik föl gyermekével a karján. Így érthető, hogy cégérük a peracet tartó oroszlán. Innen a palánki *Oroszlán utca* neve is egyik ottani pékműhely után. A századforduló táján Ábrahám János volt a gazdája, akit városszerte *tisztolt sóska* néven emlegettek. Az oroszlános pékcégér eredete, forrása végső fokon Remete Szent Antal legendája, amelyet a magyar középkor is jól ismert.

A pékekre mind a tanács, mindpedig a Város népének részéről állandó volt a panasz. A tanács 1725-ben ismételten megintve őket, elrendelte, hogy *elegendő kenyér süssenek, az pedig embernek való legyen, mert másképpen nulla habita reflexione, megbüntettnek*. A következő évben ismét figyelmeztették őket, hogy az egy poltúrással 1 lat 20 nehezék súlyú legyen. A tanácsnak bizonyára megvolt rá az oka, amikor 1749-ben a pékeket arra kötelezte, hogy ki-ki a maga zsömléjét külön jeggyel lássa el.

Pékjeink állandóan harcolnak a simindziák ellen, de szenvedélyük különösen a kenyérsütőgető asszonyok ellen fordul, akiket a tanács ijegyzőkönyvek ebben az időben *nemes kofák* néven is emlegetnek. A pékek érdekében a tanács elhatározza (1728), hogy a gyevi és dorozsmai kenyérsütőgetők csak hetivásárok alkalmával árulhatnak Szegeden kenyeret, később a vidékiek kiszorulnak a szegedi piacról, de a helybeli kenyérsütőgetők ellen hiába küzdöttek. Ezek ősi szokásjogon sütötték híres kenyereiket.

A múlt század derekáról (1852) maradt ránk a **Perecz Sütés iránti Szerződés**,<sup>3</sup> amelyben a mesterek szigorú megállapodást kötöttek, hogy évenként Mindenszentek napjától nagypéntekig felváltva csak két-két mester süthet peracet az egész Városban.

Éspedig a leg időssebb, és a Sorban levő Középsőtől kezdve és így folytatólag magát lekötelezni, és a közönséget ezen Süteményel betsületesen ellátni tartozik.

A többi mestereknek még reájok a Perecz sütési sor nem következik, azt Sütni bár mi szín alatt alattomban, vagy nyilvánosan Szabad nem lévén, és ha még is valamellyik alól irtt Czéhbeli Pék mesterek közül a perecz süstést meg kísértetni tettleg akarná is, az esetben azon pék mester a helybeli kórház Számára 400 pforint büntetés díj lefizetésére magát olly formán le kötelezi, hogy az esetben, ha azt be fizetni vonakodnék, a többi alól irtt Pék Czéh Mesterek rajta a legrövidebb törvény úttján meg vehetik, minden ingó és ingatlan javait fentebb irt 400 pforint erejéig bírói foglalás úttján elvehetik.

Ez az egyezség a céhmonopóliumok hanyatló világára vet jellemző fényt.

\*

A kiegyezési korszakban felbukkannak Szegeden a *bolgárpék*ök is, akik főleg rozskenyeret sütnék, és a piacon is árulnak. Nekik is külön vevőkörük alakult ki.

\*

<sup>3</sup> *Hilf* 99.



A prófont, másként *komiszkinyér*, röviden *komisz* néven emlegetett, és katonáknak készült savanykás rozskenyeret a kincstári *prófontházak* sütötték. Sokan szerették a polgári lakosság körében is és titokban a kaszárnyaablakon keresztül kicserélték.

\*

Érdeemes megjegyeznünk, hogy az olyan péknek, aki csak kihordásra való péksütemény: kifli, perec, sóskalács, zsömlé, császárszömlé sütésével foglalkozott, *fehérték* volt a szegedi neve. A *pékkifli* egyik nagyobb fajtája a *szarvaskifli*, múlt századi öregek ajkán *dámenkifli*. A pékműhelyet öreg szegedi polgárok *pakaráj* (Bäckerei) néven is emlegették, ami a mesterség német eredetére is emlékeztet.

A zsúrkenyér egyik legújabb, állítólag szegedi pékektől kitalált, országszerte elterjedt fajtája a *szögedi vágott*. Alakja dohánylevélre emlékeztet. Tetején több bevágás is van. Súlya mintegy 200 gramm.

A viszontelárusító utcai perecárust öregek *gájsicc* néven szokták emlegetni. Ezzel kapcsolatban röviden szólanunk illik arról is, hogy a *péksütemény* a szegedi parasztkonyhán milyen szerepet kapott. Az csak természetes, hogy a hetipiacra járó tanyai, alsóvárosi asszony a gyerekeinek sóskiflit, sósperecet, sóskalácsot szokott hazavinni, amit az otthoni nép azonnal el is fogyaszt. Kapós már kávéhoz is. Tömörkény a kávézó gyerek számára kétfelé vágott és beirdalt zsömlét *ujjas zsömlé* néven hallotta emlegetni.

Igen kedvelt a *zsömléleves*: olyan, leginkább húsleves, amelybe csak zsömlét szelnek bele. Szelik azonban bablevesbe, krumplilevesbe is. A polgári háztartásból a nép konyhájára is eljutott a főzelékfeltétül szolgáló *bundászsömlé*, amelyet Tömörkény István palánki polgárasszonyoktól *pofézli* néven is hallott emlegetni. Paraszti, illetőleg háborús változata a *bundáskinyér*. A zsömlé a *fasírt* húsnak is fontos járuléka. Ez is csak az utóbbi pár évtizedben vált a parasztkonyhán általánossá.

A pékkifli a friss fogyasztás mellett a böjti guba tésztájául is szolgál. Erről máshol szólunk bővebben.

A zsömlének a paraszti házipatika is hasznát veszi. A véres szemet cukrostejbe áztatott zsömlével kötik be. A tápaiak sáfrányos zsömlét borítanak a sebre.

## MÉZESKALÁCSOSOK

Sajnos, a szegedi *mézeskalácsos*, régiesen *bábsütő* mesterség teljesen kihalt, már hírmondója sincs. Virágzása idején még íróink között sem akadt, aki figyelmére méltatta volna. 1952 táján szótárírás közben, fölkerestük Kiss Pált, továbbá özvegy Kónya Illésné, a szakma utolsó szegedi képviselőit, de furcsa gyanakvásból szinte minden fölvilágosítást megtagadtak. Így csak töredékekről, főleg pedig emlékekről tudunk beszámolni.

Nem tudjuk, hogy a mézeskalácsosok melyik szegedi céhbe tartoztak, mert Reizner János szerint önálló céhük nem is volt. Kutatásaink során nem találtunk semmiféle forrásként felhasználható utalást rájuk. Ferenczi János jegyezte föl (1872) a következő szóláshasonlatot: *farba rúgta, mint Kajblinger a legyet*. Meg is magyarázza: „az öreg Kajblinger mézeskalácsos vala, és midőn munkája közben szerfölött háborgatták a legyek, lábával rugdosa feléjük. A hamiskodó legények ráfogták, hogy farba rúgja még a legyeket is.” A századforduló táján Kőrösi Lajos volt a legismertebb szegedi mester. A múzeum számos szép bábsütő formát őriz.

Kovács János írja le készítményeiket, sajnos nagyon szűkszavúan. Ezek: a *ló*, *lovas*, *szív*, *buba*, *kard*. Ennyinél természetesen több is volt. Megemlíti, hogy a bábokat sajátos módon díszítették, *eicolták* is. Azokat a piros és fehér hullámzó vonalakat emlegették eicolás néven, amelyek a mézeskalácsot díszítik.

Hallottuk, hogy a készülő mézeskalács egyik masszájának *debreceni tészta* volt a neve, ami föltétlenül az országoshírű debreceni bábsütéssel való szakmai kapcsolatra vall.

Hangsúlyoznunk kell, hogy az alsóvárosi búcsújáráróhely egymagában is lehetővé tette a szakma hajdani jelentős virágzását. Régebben ugyanis a *búcsúfia* leginkább vagy a kegyképet ábrázoló szentkép, vagy pedig — főleg gyerekek számára — mézeskalácsból formált olvasó, majd egyéb alak volt. Erre még visszatérünk, amikor a búcsújárásról beszélünk.

Mézeskalácsos készítette az *offer*, *ofera* néven emlegetett viasztárgyakat (kéz, láb, szem, szív, gyerek stb.) is, amelyeket a hívek még a század elején is kérelmük szimbólumaként az alsóvárosi kegykép elé helyezett hatalmas kosarakba vetettek. Ezekből azután a barátok később gyertyát öntöttek a templom számára. A szokás mágikus-szakraális háttéréről megfelelő helyen még szintén szó esik.

Vegyük ehhez még hozzá, hogy a viaszgyertyát is mézeskalácsosok készítették. Szakraális célokra, felajánlásokra, szentelésre ősi hiedelem, illetőleg hagyomány értelmében csak a szűziesnek tartott méhek serénységéből készült viaszgyertya volt méltó. Ez magyarázza azután, hogy még századunk első évtizedeiben is a szegedi mézeskalácsosok felütötték sátraikat az alsóvárosi templom mellett a következő napokon: Gyertyaszentelő Boldogasszony, nagypéntek, János és Pál (jún. 26), továbbá Havi

Boldogasszony és Mindenszentek ünnepén. Itt azután a jámbor asszonynép a szentelésre, illetőleg felajánlásra szánt gyertyát beszerezhetette, ugyanakkor azonban mindig vásárolt egy kis mézeskalácsot a családnak is, amely nyilván kultikus jellegű, ünnepi eledelből világiasodott el a századok hosszú során át.



Mézeskalács-ütőfa (Toppantóné Nagy Czírok A. fölvétele, MFM)

## FAZEKASOK

A szegedi tájon a fazekasság már a történelem előtti időkben, minden régészeti kultúrában virágzik. Nem kétséges, hogy a magyar középkorban is jelentős volt. Az 1522. évi tizedjegyzék *Fazekas, Cserepes, Korsós, Téglás* családneveiből már bizonyos szakmai elkülönülésre is következtethetünk. Reizner János föltételezi, hogy a Város középkori fazekas céhének iratai a hódoltság alatt semmisültek meg.

A fazekasokat régebben *gölöncsér, göröncsér*, tréfásan *sárvarga*<sup>1</sup> névvel is illették. Aszerint, hogy egy-egy mesternek milyen darabok kerültek ki leginkább a kezéből, volt — mint láttuk — már az 1522. évi tizedjegyzékben, de még a századfordulón is *tálas, korsós, cserepes*, sőt *pipás* is. A cserepes leginkább mázatlan virágcserepeket, csirkeitatót készített. A fazekasok az 1803. évi Árszabás tanúsága szerint kályhaépítéssel, kemencerakással is foglalkoztak, egyesítették tehát a paraszti hagyományt a polgári igényekkel. Érdemes itt megjegyeznünk, hogy a fazekas a saját étetőkemencéjét a legújabb időkig maga készítette.

Tréfás szakmai hagyomány szerint a fazekasságot egy bolond ördög találta ki. Eleinte nem haladt a föld formálásával semmire sem. Mérgében hullani kezdett a könnye a földre. Így jött rá, hogy a mesterséghez víz is kell.

A szegedi fazekasság hajdani virágzására utal, hogy a Városnak a török időkben, de talán már előzőleg is volt egy *Fazékszer, Fazékszőr* nevet viselő része. Ez a kiemelő elnevezés a szegedi fazekasságnak a helyi önellátás világából messzire bontakozó gazdasági jelentőségét bizonyítja. Pontos fekvése az ismert adatok nyomán nem határozható ugyan meg, de bizonyos összefüggések alapján valahol a mai Móraváros területén virágzott. Nyilván ide vonható a felsővárosi, pontosan nem lokalizálható *Kispest* is, ahol a XVIII. században szőlőket is emlegettek. Ismeretes, hogy a *pest* nyelvi régiségünkben kemencét jelentett. Lássuk most a bizonyságokat.

1641. *A Fazékszer pedig a palánkhöz vagon foglalva, de abban mind csak mesteremberek szorultak és kívül laknak a palánkon a Tisza felől. Ezek nem akarják a magyarországi urakat vallani: hanem mind afféle törökkel bélelt emberek.* Szeged főbírája, Kovács Mihály tiltakozik Gombkötő János füleki hadnagynál a fazékszőriek zaklatása, fosztogatása ellen. Azt írja, hogy ezek *mindönféle partekájukat az Palángba tartják és maguk is többire mind a Palángba háltni járnak.*<sup>2</sup> A Fazékszer XVII. századbeli gazdasági virágzásáról legújabban Káldy-Nagy Gyula ad<sup>3</sup> eddig ismeretlen török források nyomán kitűnő tájékoztatást.

Fazékszer vegyes: magyar és idegen, de nem mohamedán lakossága számotvetve az adott körülményekkel, kétségtelenül megtalálta a törökkel való együttélés elviselhető lehetőségeit. Ez viszont megnyitotta előtte a török érdekszféra tájain a gazda-

<sup>1</sup> Különféle magyarok. 55.

<sup>2</sup> Reizner IV, 179.

<sup>3</sup> Káldy-Nagy Gy. kéziratós művéből.

sági boldogulás útját, ami azután készítményeinek kapósságát, nevezetesen a *szegedi bokály* néven emlegetett cserépkancsónak Erdélybe hatolását, ottani népszerűségét is biztosította.

Sajnos — legalábbis egyelőre — egyet sem ismerünk belőle. Cs. Sebestyén Károly írja,<sup>4</sup> hogy a Dömötör-templom bontásánál a barokk „toronyfalnak egy részéből egy teljesen ép cserépkancsó, úgynevezett virágos bokály került ki. Valami barna üledék volt benne, talán folyadéknak beszáradt maradéka.”

Herepei János buzgóságának köszönhetjük a *szegedi és aradi bokály* gazdag erdélyi forrásanyagának feltárását.<sup>5</sup> Azt hisszük, hogy Herepei nagyon helyesen utal Szegednek Raguzával való gazdasági kapcsolataira, amelyek révén egyéb művelődési javakkal egyetemben az olasz eredetű bokály a hódoltsági területen, főleg Városunkban is meg tudott honosodni, sőt Szegeden át az erdélyi részekben is elterjedni. Bizonyára helyi formái, jellegzetességei voltak, ha külön nevet is adtak neki.

Herepei alapvető vizsgálataiból kitűnik, hogy a szegedi bokály 3/4 ejteles, önfődeles, talpán önnal keretelt, önmázás cserépkancsócska. Jellegzetes színe a gesztenyeszín, de előfordul a szederjes lilászvörös és világoskék árnyalat is. Díszítése virágokkal ékes, arabeszké. Ennek színezése miniummal kevert és arannyal festett.

Sajnos a szegedi fazekas céh minden régi irata, sőt még a XVIII. század céhanyaga is megsemmisült. Így — legalábbis e pillanatban — helyi forrásokból nem tudjuk föltétlenül igazolni a bokály egykorú szegedi égetését. Mindenesetre jelentős lehet Jankó János szenátor hagyatéki leltárának (1774) következő tétele: *Kék Czin fedeles Kancsok*.

Az *aradi bokály* előfordulása Herepei János forrásanyagában aligha jelenti ennek aradi illetőségét, hanem mást. Nyilván annyit, hogy a XVIII. században megújuló marosi sószállítás nyomán a visszaforduló üres hajók Szegeden megrakodtak az itt égetett cserépedényekkel, amelyeket azután az újjáépült Aradról továbbítottak — *aradi* néven is — Erdély felé.

A fazekas céh a XVIII. század elején újjászületik. Szabadalmi levelét III. Károly erősíti meg. Pecsettjükön a föld porából alkotott Ádám és Éva látható, ami mesterségükre is emlékeztet. Szövege: SIGILLVM FIGULORUM CEHAE SZEGEDIENSIS 1719.

Jellemző tanulsággal szolgál a szegedi fazekas céh XVIII. századi életéhez az a *tanulólevél*,<sup>6</sup> amelyet az akkori céhbeli mesterek: Dobos Fazekas Mihály, Takács Fazekas Ádám, Pusdis (!) Fazekas Ferenc, Hódi Fazekas János, Cziffra Fazekas Péter, Vastagh Fazekas Ferenc, Puska Fazekas Ferenc, Vörös Fazekas Mihály adtak Ruprecht Fazekas Jakab mestertársuk inasának, az „apródesztendejét” kitöltő Pintér Jánosnak (1763). Tanúskodnak arról is, hogy a céh artikulusainak mindenben eleget tett, a társposharat megadta.

A céhszabályokat Mária Terézia újra megerősítette (1770). Sajnos ez a ránkmaradt szöveg csak általánosságokat tartalmaz, helyi utalásokat nem találunk benne.

A Helytartó Tanács rendelete (1798) nyugati mintára kötelezi a fazekasinasokat a rajziskolába járásra. Ez ellen a mesterek azzal tiltakoznak, hogy a magyar agyagipar a külfölditől forma, díszítés, égetés tekintetében eltér. Arra is hivatkoztak, hogy Szegeden ilyen iskola még nincs. A városi tanács ennek alapján az inasokat föl is mentette az iskolai kötelezettség alól. Pár hónap múlva azonban a piaristáknál megnyílt a rajziskola. A mesterek azonban a már meghozott tanácsi határozattal érvelve,

<sup>4</sup> Cs. Sebestyén K., A Szegedi Szent Dömötör-templom bontása. Dolg. I. Szeged, 1925. 6. — A múzeumban már hiába kerestük.

<sup>5</sup> Herepei J., Az aradi és szegedi bokály. Népr. Nytud. 1963.

<sup>6</sup> Madarassy L., Adalék a szegedi fazekascéh történetéhez. NNY 1931, 41.

megtagadták inasaik beíratását.<sup>7</sup> Ebből a helyzetképből nyilvánvalóan azt következtethetjük, hogy a szegedi fazekasság megőrizte évszázadok során kialakult helyi stílusát, artisztikus tájszólását, népies jellegét, továbbá sajátos munkatechnikáját. Sajnos, mindezekről megfelelő forrásanyag híján később sem tudunk bővebben szólni, csak néhány foszlányra utalhatunk.

Miután tehát a fazekasság régi szakmai világáról igen keveset tudunk, jónak látjuk készítményeiket az 1803. évi **Árszabás**-ból idézni:

Egy közönséges négy Szegletű Vörös Tserép-Kementzének fel-rakásáért 4 fl.  
Egy hasonló Kállyha darabbért bé-tételével együtt 9 kr.  
Szinte olyan kisebb Kementzének fel-rakásáért 1 fl. 45 kr.  
Bögréből való Kementzének fel-rakásáért 1 fl.  
Hasonló Kementzének munkájáért, hogy ha maga a Fazekas a Tűzhellynek lábát fel-rakja 1fl. 45 kr.  
Egy Sütő Kementzének fel-állításáért Feneke ki-rakásával együtt 2 fl. 36 kr.  
Jó, és tzipra Hamburgi Kállyhának fel-rakásáért 3 fl.  
Közönséges zöld Kállyha rakásáért 2 fl.  
Egy nagy tarka zöld Kállyhából készült Kementzének, a melynek szélessége négy, a hossza pedig öt Kállyha darabból álló fel-rakása 2 fl.  
Víznek való legnagyobb Kantáért 7 kr.  
Dto középszerű dto 5 kr.  
Dto kisebb dto 4 kr.  
Egy leg-nagyobb Tejes Fazék 5 kr.  
Középszerű dto 3 kr.  
Kisebb dto 2 kr.  
Egy nagy öntöző Kanta 18 kr.  
Kisebb dto 10 kr.  
Egy Vörös Tsíkmák Szűrő 20 kr.  
Egy Mosogató Vörös Medentze 21 kr.

#### A magyar fazekasokhoz tartozandó mázos mester emberek árszabása

Egy legnagyobb paraszt Tál 24 kr.  
Középszerű dto 18 kr.  
Kisebb dto 12 kr.  
Ezeknél tsökéllyebb mélységű leg-nagyobb Tál, mely kívül belől mázos 24 kr.  
dto középszerű 18 kr.  
dto kisebb 12 kr.  
Egy kívül belől Mázos mosogató Tálnak, úgy nevezett Vándlingnak Ára 1 fl.  
Utánna való dto 54 kr.  
Harmadik Rendbeli dto 48 kr.  
Egy kívül belől Mázos Éjtszaki Edény 24 kr.  
Közönséges Éjtszaki Edény 9 kr.  
Egy úgy mondott Leibstulban való Fazék 50 kr.  
Egy közönséges Tányér 4 kr.  
Egy kívül belől mázos Tányér 7 kr.  
Egy leg-nagyobb Virág tartó Tserép 10 kr.  
kisebb dto 7 kr.  
Egy leg-nagyobb kívül, és belől Mázos Tál 30 kr.  
Középszerű dto 21 kr.  
Kisebb dto 10 kr.  
Egy leg-nagyobb kívül belől mázos Tsík-Szűrő 32 kr.  
Kisebb dto 20 kr.  
Egy nagyobb kívül belől mázos Tejes-Lábos 12 kr.  
Középszerű dto 10 kr.  
Egy nagyobb hasonló mázos Rántotta Sütő-Lábos 25 kr.  
Egy nagyobb középszerű nagyságú dto 20 kr.  
Egy két Fülű nagy Fazék 1 fl.  
dto kisebb 48 kr.

<sup>7</sup> *Hilf* 64.

dto még-kisebb 36 kr.

Egy leg-nagyobb, s szép Mázal meg-öntött Kanna 1 fl. 4 kr.

Valamivel kisebb dto 57 kr.

Egy leg-kisebb Borhordó Kanna 48 kr.

A céh fehér selyemzászlója 1827-ben készült. Egyik oldalán égő ház Szent Flóriánnal, akit az égető kemencével dolgozó fazekasok is tiszteltek. Négy sarkán a Város címere, a Boldogasszony képe és egy-egy edény. A másik oldalán a Szentháromság, továbbá Ádám és Éva a tudás fája alatt.

A szegedi fazekasok céhvilágból fennmaradt közösségi hagyományait még a század elején is ápolgatták. Védőszentjüknek, Flóriánnak ünnepén égő fáklyával vonultak misére, amelyet hol Palánkban, hol meg Alsóvároson mondatnak. Utána rendszeren *Bite tálas*, hajdani mestertársuk Apáca utcai, kitűnő borairól máig emlegetett vendéglőjében közös ebéd volt.

A régi fazekasok nagypénteken nem nyújtottak kemencébe.

A mesterség a múlt század utolsó évtizedeiben még őrizte évszázados virágzását. Gyönyörű anyaggal jelent meg az 1876. évi szegedi kiállításon. Ekkor még legalább 40 mester dolgozott Szegeden. Ezek közül a jelesebbek: *Bálint Flórián*, *Kovács Gyula*, *Kéri András*, *Lasancz Mátyás*, *Magyar József* (Vörösács utca) *Léderer Vilmos* (Vörösács utca), *Ilia István*, *Hegedűs Antal* (Móraváros), *Babarczy Illés* (Borbás utca), *Palotás István* (Délibáb utca), *Korényi Sándor*, *Csóti Imre*, *Borsos István*, *Ablaka Sándor*, *Kiss János*, *Nemesovics György*, *Márky József*, *Sebők János* (Boldogasszony sugárút), *Fridvalszky Mátyás*.

1911-ben 36 mester élt, de már csak 18 dolgozott: *Borsos Gáspár*, *Csikós Sándor*, *Csóti Imre*, *Dózsa Ferenc*, *Gyenes Pál*, *Hegedűs Pál*, *Kiss István*, *Korényi Sándor*, *Kovács Gyula*, *Márky Gyula*, *Palotás István*, *Regdon János*, *Sebők Jánosné*.<sup>8</sup>

\*

A háztartásban használatos fazekas munkának *cserépedény* az összefoglaló neve. Még a múlt században is jórészt ebből állott a gazdasszony felszerelése. Volt *cseréptányér*, *cseréptál*, *cserépbögre*, *cserépfazék*, *cserépfödő*, *cserépköcsög*, *cserépkandzsó*, *cserépváling*, *cserépbödn*. Tejforraláshoz máig kedvelt volt a cseréplábas. Volt azonban még *cserépmozsár*, *cserépsörpenyő*, *cseréptölcsér*, *cseréplöcsölő*, másként *luklölcsölő*, főleg dohány- és paprikaültetésnél. Kapubálványok csucsára került a múlt században a *kapugomb* néven emlegetett színes cserépdísz. Cserépből készült a tintatartó, gyertyatartó, pipa is. Ez a változatosság abból adódott, hogy a szegedi és alföldi táj egyedül a földnek, agyagnak volt bővében, amelyből edényeit formálhatta.

Ha az edényeket kívülről nem vonták be mázzal, akkor *vászonfazék*, *vászonköcsög*, *vászontányér* volt a nevük. Ezeket természetesen olcsóbban adták. A tápaiak *zsidótál*, *zsidótányér* néven is emlékeznek rájuk. Ugyanis valamikor a rongyszedő zsidó ezt adta cserébe csontért, rongyért. Szakmai nyelven ezeket egyébként *parasztfazék*, *parasztköcsög*, *parasztányér*, *paraszttál* néven is emlegették. A gyerekek való kisebb tányérnak *féltányér*, a virágcserep alá vagy csirkeitató tányérkának *taszli*, *tacli* a szakmai neve.

Mint már említettük, a paraszti háztartásokban régebben leginkább a cserépedény járta. A kemencén, illetőleg szabad tűzön való főzés ebben történt. Az ide való rovátkolt külsejű, vastag, mázatlan fazéknak *kemencésfazék* volt a tápai neve. Tápen máig *kásástál* néven ismerik az öblösoldalú cserép-, újabban porcelántálat. Ebbe hajdanában köleskását, újabban főzeléket, paprikáshúst szokás tálalni. Annak a

<sup>8</sup> A gyilkos ólom. A szegedi fazekasipar pusztulása. SzH 1911, 161. Sz.

bödönszerű, kétfülü cserépfazéknak, amelyben valamikor a hántolt köleskását tartották, *kásásfazék* a tápai neve.

A mintegy háromliteres cseréptálnak *porcióstál*, a legnagyobb méretű, 40—50 cm átmérőjűnek pedig *elsőtál*, rendeltetése szerint *mosogatótál* a szakmai neve. A fazekasok különbséget tesznek a *parasztálszélű* 'keskenyebb szélű', és *urastálszélű* 'szélesebb szélű' cserépedény között. Ez utóbbinak népünk nyelvén tréfás *seggönülő* jelzője is járja.

Annak a cserépfazéknak, amelyben lekvárt szoktak eltenni, *csésze* a tápai megkülönböztető neve. A *högyösfenekű fazék* derekán kiöblösödik ugyan, de talpa felé elkeskenyedik. Ennek ellenkezője a *talpasfazék*: kiszélesedik a fenéke, vagyis alapjának nagyobb a kerülete, mint a szájának.

A *bögre*, ritkább, török eredetű nevén *töndzsöre*, tápaiasan *töncsöre*, *csöntöre*, *csöncsöre* aprócska egyfülü fazék tej, tea ivására, tejföl, tarhó számára. Ha a szokottnál nagyobb, karcsúbb, akkor *szélke* néven emlegetik. Ennél is nagyobb a *tejesfazék*. Az olyan bögrének, amelynek alakja nagyjából a csizmaszárra emlékeztet, a szakmában *csizmaszárbögre*, egyszerűbben *csizmaszár* a neve.

Öregek emlékezetében még él a *tótfazék*, *tótkorsó* is, amely szintén mázatlan volt. Ezeket az első világháború előtt cserépedényekkel megrakott ekhós kocsikon vándorló, utcáról utcára haladó, sarkokon meg-megálló szlovákoktól vásárolták. Itt említjük meg, hogy azokat a nagyobb cserépfazekakat, talákat, amelyekben — kemencébe téve — főztek is, a vándorló drótostótokkal körüldrótoztatták.

Mint történeti áttekintésünkben is rámutattunk, a szegedi múzeum igen értékes cserépgyűjteményét eredet szerint igen nehéz elkülöníteni.

A szegedi fazekasok nemcsak a mesterségükhöz tartozó használati tárgyak, főleg háztartási eszközök és edények készítésével foglalkoztak. Munkakörük ennél valamikor nyilván szélesebb volt, és legalább egy fönmaradt emlék bizonyága szerint kiterjedt a szakrális kerámia területére is. Az emlék egy Szent-háromságot ábrázoló kerek, tálszerű dombormű, amely stílusa szerint a XVIII. század barokk népművészetére utal, de nyilván régebbi példaképei és hagyományai is lehettek.<sup>9</sup>

A szegedi nép fokozódó polgárosodása, a gyári porcelán- és bádogedények mind döntőbb hódítása következtében a mesterség elvesztette hajdani nagy hírét, jelentőségét. Egy-két mester máig megél ugyan, de már leginkább csak virágcserepek, alájuk való tányérok készítésével foglalkozik.

Sajnos, a szegedi múzeum Reizner János megdöbbenő konoksága miatt kellő időben elmulasztotta a szegedi fazekasság emléanyagának összegyűjtését. Alig van néhány olyan tárgya, amelynek szegedi illetősége biztosra vehető. A mai, egyébként igen szép gyűjtemény jelentős részében Vásárhelyről származik.

Nagy baj az is, hogy a múlt századból is igen szűkös a szegedi fazekasiparról szóló érdemleges följegyzésünk. Hogy mégis valamit elő tudunk adni, azt elsősorban *Palotás* János alsóvárosi mesternek köszönjük, akinek családjában a szakma már nemzedékek hosszú sora óta öröklődik.<sup>10</sup> Idézte is a szegedi példabeszédet: *varnyúnak varnyú a fia*.

<sup>9</sup> Alsóvároson, a Röskei utca 5. számú ház homlokzatára volt falazva. Az alsóvárosiak ezét *jézuskás ház* néven emlegették. Ugyane helyen, a vízelőtti házon is rajta volt, majd erre a házra rakták rá. Hajdani gazdját, Márki Sándort az öregek jeles búcsúvezetőként emlegették. A jámborabb hívek idejártak közös ájtatosságra. A ház új gazdjától mi szereztük meg a harmincas években. Lehetséges, hogy valamikor fazekasmester hajléka, illetőleg műhelye volt itt.

<sup>10</sup> A Szent Antal utcában dolgozik. Mellette több adatot köszönünk Sebők Ferenc bankigazgatónak, akinek édesapja, Sebők János a múlt század utolsó évtizedeiben jeles fazekas volt, a Boldogasszony sugárúton dolgozott. Korán meghalt, a mesterséget özvegy édesanyja és bátyja folytatta. Ez később több szegedi szakmatársával Hódmezővásárhelyre költözött át és ott dolgozott tovább.





Szegedi cserépkorsók (XIX. sz., Országos Néprajzi Múzeum)

Mielőtt a mesterség részletesebb jellemzésébe belemennénk, röviden utalnunk kell még arra, hogy a XVIII. században a szegedi fazekasság hagyományos helyi formavilágát és készítményeit a bevándorló, polgáriasodó társadalom nyilván már egyszerűnek érezte, mert végrendeletekben, hagyatéki leltárakban már *hamburgi, holic*



Az árvíz magasságát mutató zománcozott cseréptábla Kovács Ignác házán

*húshoz való Holic* csészék. *Három Holic* födeles csészék. *10 Holic* kiss és nagyobb tálak. *12 Holic* tányérok. A *hamburgi* néven emlegetett edények nyilván német birodalmi eredetre utalnak. 1772. *Hamburgi tál, hamburgi új fazék*. Ugyanitt megjelenik az *altwien* porcelán is: *egy bécsi porcellán Tálacska*. Egyébként a főleg csehországi porcelán népünkhöz csak a múlt század utolsó évtizedeiben a helyi kereskedelem révén jut el.

Tudomásunk szerint először az 1819-ben alapított Ivánkovits-féle üveg- és porcelánkereskedés árusítja a cseh és osztrák manufaktúra készítményeit, Hollóháza kőedényeit, továbbá a petróleumvilágításhoz szükséges, változatos formában készített lámpákat. A cég üveg- és porcelánfestő lányokat is alkalmazott,<sup>11</sup> akik a csupasz

Egy-két kisebb adatunk néhai Kovács Árpád szegedi hírlapírótól származik. Nagyapja, Kovács Ignác híres vezető mesterként a Kormányos utcában működött és lakóházát a máig látható árvízi cserép emléktáblával jelölte meg.

<sup>11</sup> Krikkay G., Szegedi fényképek. Szeged 1889, 235.

gyári porcelán- és üvegedényekre szegedi ízlés szerint díszeket, mustrákat festettek. Ivánkoviits állítólag Boszniába is szállított. A díszítés természetesen az ottani ízléshez igazodott.

Az Ivánkoviitsok különben a céhesség idejében főleg szűrszabók és kékfestők voltak, akik a díszítés lélektani értékével is számoltak. Nyilvánvalóan a *védegylet* eszmevilága, a magyar ízlés polgári követelménye is befolyásolta üzleti számításait. A bolt egyébként az Oroszlán utcában volt. Czimer Károly azt állítja,<sup>12</sup> hogy a házat Kováts István tervezte „magyaros stílusban, a homlokzatra Hunyadi, Zrínyi és Rákóczi kalpagos és sisakos mellszobrát állította nemzeti díszítő tényező gyanánt.”

A múlt század derekán jelennek meg a helyi kereskedelem közvetítésével a szegedi hajlékokban a népies ízlű *hollóházi* tányérok, edények, továbbá a *pasziúrtányér* névvel illetett fajansz tányérok is. Helyük a tisztaszoba suglótjának teteje, továbbá a konyha szemöldökfala. Használatukra a család ünnepein került sor.

Mint Kovács János egyik újságcikkében<sup>13</sup> írja: „Ivánkoviits Károly úr ügyesen megfigyelte a konyhák és pitarok rózsás tányérjait és ezekhez hasonló, de már sokkal haladottabb ízléssel festett virágos tányérjaival, edényeivel szép üzletet csinált az egész Alföldön... Az ő kompozíciói magukon hordják a magyar ízlést és egy nemét képviselik e genre-ban a magyar iparnak.”

Kissé novellisztikusan a „festészeti intézetet” is leírja. „Jobbról-balról hölgyek forgatják egy korong lapon a nagy széles tányérokat, melyekre halvány színű rózsákat és fakó madarakat, meg olyan bizonytalan sárgás csíkokat festenek.

Nagyon kedvezőtlen hatású e festés, mert nincs a színeknek fénye, nincs határozott színe, míg kiégetve nincsen. Az egész festés ép ezért rendkívüli nehéznek tűnik föl a gyakorlatlan előtt, de ha egyszer a tisztán porcellán festészethez praeparált színek kezelési titkát elsajátította valaki, könnyen haladhat.

Most átlépünk a melléktérembe, hol izzasztó meleg van. Itt épen az egyik kemencében pokoli tűz ég, a másik kemencében pedig a már szépen berakott fénytelen színre festett edények várják a tisztító tüzet.

Körülöttünk már pirosuló rózsás és aranyosan fénylő edények vannak mindenfelé elhelyezve, ezek kiállották a tűzpróbát, és az előbb még oly halvány rózsza most gyönyörűen viruló színben van. A fakó madár meg ragyogó tollazatot nyert, s a sárgás színű csíkok meg cikornyák tündöklő arany-színben pompáznak.”

\*

Mint említettük, volt olyan *korsós* néven emlegetett fazekas, aki csak korsókészítéssel foglalkozott.

A *korsó*, *cserépkorsó*, *kűkorsó* víztartó edény, amely nyáridőben sokáig megőrzi a víz frissességét. Tartottak azonban ételolajat is benne. Öreg alsótanyaiak ezt *kűbutykos* néven is emlegették.

A korsónak van *szájja*, azaz nyílása, amely egyúttal szűrő is. Ennek paraszti neve *rësta*, az ilyen korsóé pedig *rëstás korsó*. A korsó *nyaka* a száját öblével összekötő kis rész. Van *füle* is, azaz fogója. A fülén levő kis szopóka a *csöcse*. Öblös része a *hasa*. Ezt a boszorkánypörökben *korsódërék* néven is emlegetik.<sup>14</sup> A korsó alsó széles része a *talpa*.

Valamikor a híres radnai búcsúról búcsúfiába hozták a *radnai korsó*, *radnai csöcsös korsó*, *radnai rëstás* néven emlegetett korsót, amely eredetileg a *radnai víz* nevezetű népies búcsújáró szentelménnyel volt megtöltve. Amikor a tápaiak a gyerekeket *kurácás*, azaz ellés után fejt tehéntejjel vendégtették, ebből a radnai korsóból vizet is locsoltak rájuk.

<sup>12</sup> Czimer K., A Belvárosi Kaszinó. 203.

<sup>13</sup> Egy datálatlan századvégi szegedi újságkivágásról.

<sup>14</sup> Reizner IV, 479.

Szegeden is közismert példabeszéd: *addig jár a korsó a kútra, még el nem törik*. Régi változata: *addig járnak a korsóval a vízre, még el nem törik*. Kevélykednek: *úgy rátartják magokat, mint olajoskorsó az asztal közepén*.<sup>15</sup> Tréfás mondóka koccintás közben: *Miatyánk Isten, nagy korsó!*

A köcsögnek, korsónak valamikor a *korsóálló*, *korsálló* volt a helye: deszkából készített alacsony emelvény a pitarban.

Az asztalra való vizes, esetleg boros *kandzsó*, Újkígyóson *kandzsú*, régen szintén fazekas munkája volt. Annak a nagy cserépkancsónak, amelyben valamikor a gazdák, bormérők bort hoztak föl a pincéből, *mihók* volt a neve. Öregek ajkáról olykor még hallható. Az 1813. évi Árszabásban olvassuk: *Mázos legnagyobb kantsó az a Mihók 1 fl.* Ebből öntögettek azután a vendégnek.

Mint máshol bővebben kifejtettük,<sup>16</sup> a *miskakancsó*, *miska*, legáltalánosabban *mihók* régebben céhkancsóul szolgáló cserépkorsó, amelynek szája huszárcsákós emberfejet, hasa, öble pedig zsinóros dolmányt formáz. Elmaradhatatlan díszítő motívuma a kígyó hullámvonalas alakja. Leghíresebb mesterei mezőcsáti, tiszafüredi, mezőtúri, hódmezővásárhelyi mesterek, régebben pedig a mi fazekasaink.<sup>17</sup>

A díszítés jelképi hátterét már többen próbálták magyarázni. Mi úgy véljük, hogy az ábrázolás a középkori ikonográfia népművészeti hajtása: Mihály arkangyal itt a kancsón a kígyó képében kísértő, leselkedő sátánt kényszeríti arra, hogy az emberek áldomásívását, tisztas együttlétét a bor ne rontsa meg.

A mihókból való közös ivás föltételezésünk szerint tehát összefügg a középkornak, illetőleg a parasztságnak Mihály alakjához fűződő halottkultuszával is. Mihály felköszöntése, ünnepelő élőknek és megtisztelt halottaknak, céhestársaknak, egyezkedőknek az ő oltalmába ajánlása a képével díszített, róla elnevezett korsó kézzől-kézre adásával ünnepélyes cselekmény volt. Az áldomásívással azonban mindig együtt jár a fesztelenebb hangulat is. Ez a kancsónak kedveskedő mihók elnevezésében is kifejezésre jut.

A boroskancsó más, szintén régi szegedi neve a *lukácsórú kandzsó*, röviden *lukács*. „A szép hasas, csúcsosszájú bögréket szokás — írja<sup>18</sup> Tömörkény — lukács néven nevezni. Különbben borivó edény.” Aki ilyen kancsóból ivogat, az *lukácsoz*.

A *céhkandzsó* díszes cserépkancsó volt, amelyből céhünnepeken a mesterek áldomásozni szoktak. Több szép darabja a múzeumban látható.

Szintén személynévből képzett, éspedig a Dorottya női név származéka volt a *dorkó*, *durkó* is. Ferenczi János *dorkó* alakban hallotta és fából készült ivóedénynek, kupának magyarázza. Csaplár Benedek viszont *durkó* alakváltozatban jegyezte föl, és fakupa alakú cserépedénynek jellemzi. Nyilván a fából faragott forma a régebbi. A szót mi már nem hallottuk.

A Jankó János hagyatéki leltárában (1774) előforduló *cínfödeles* kancsóról a szegedi bokály tárgyalásánál már szólottunk.

Amíg a korsóban, köcsögben általában vizet, a kancsóban bort, addig a *butëlla*, ritkábban *butélia*, *butélka*, *butyëlla*, *butéla* néven ismert cserépflassóban pálinkát tartottak.

A szegedi múzeum gazdag gyűjteménye nyomán Tömörkény jellemezte a butélit.<sup>19</sup> A piacon árusított darabok egyszerűbbek voltak, a fölírás hiányzott róluk. Vonaldísz, virágozás, szöveg azokra a darabokra került, amelyek rendelésre készültek.

<sup>15</sup> Példabeszédek II, 280.; Etelka II, 79.

<sup>16</sup> Bálint S., Mihók. MNy. 1975, 203.

<sup>17</sup> Szép összefoglalásuk Kresz M., Emberkorsók. Ért. 1971, 6.

<sup>18</sup> Homokos világ. 71. Vö. még Szűts M., Szeged mezőgazdasága 80.

<sup>19</sup> Feliratos agyagedények a Szeged-városi múzeumból. Ért. 1912, 197.

„Némelyiken — írja — csak pár sor az írás, másokon hosszú a verzeset. A sorok legtöbbször egymásba folynak, hogy a butéla oldalára ráférjen a vers. Olykor átmegy az írás a másik lapos oldalra is, de van eset rá, hogy az edénynek mind a négy oldala fölírásos”.

A szövegek sokfélék. Kifejezik az önkényuralom hazafias borongásait:

*Jó Istenem, ezt add érni nekem,  
Hogy szép hazám szabad legyen.  
Hozd rá a szabadság napját,  
Áldd meg a magyar hazát.*

Olykor tréfásan:

*Ki ezen Butélának készül Lopására  
Kívánom hogy Lépjen oll nagy Uraságra  
Pesti vagy Budai taliga tolásra  
Az koldusok között főkapitányságra.*

Női alakot, két karját csipőjére tevő menyecs két fomázó butélia felírása:

*Terka az én nevem,  
Papdi István iszik belőlem.*

Sokszor imádságos könyvre hasonlít:

*Papdi József ez a mindennapi ájtatosság.*

Ha a butellán szakrális ábrázolás is volt, akkor ezt a régi tanyaiak megcsókolták a megkínáltaktól is elvárták, hogy ők is megcsókolják. Aki ezt elmulasztotta, máskor nem szívesen kínálták meg belőle.

A *butykos* nagyobb úrtartalmú butéliát jelent, amelyben régebben főzőolajat tartottak.

A mesterség munkameneteinek és szerszámainak részletes megfigyelésére és megörökítésére már nem volt lehetőségünk. Amit mégis láttunk és hallottunk, megegyezik még műszavaiban is a vásárhelyi technikával, amelyet átvándorolt szegedi mesterek is nyilvánvalóan fejlesztettek és amelyet Kiss Lajos olyan klasszikusan jellemzett. Itt csak néhány mozzanatra utalunk.

Palotás János visszaemlékezése szerint a régi szegedi mesterek leginkább szűcsdíszítésekkel ékesítették, *virágozták* edényeiket. Ennek munkája jobbadán a fazekasnék dolga volt.

A kis festéköntő cserépedénynek *gurgulya*, *íróka* a neve. Emlékeztet a mécesre, csöszzerű kiöntője van. A fazekas, fazekasné nagy gyakorlattal ebből önti, *írja* a készülő edényre a színes festéket. Az *írófesték* színe szerint *írókék*, *íróvörös*, *írózöld*. A hullámvonalas díszítésnek *vízfolyás* a neve. Sebők Ferenc úgy emlékezik, hogy fazekasaink a bánáti nemzetiségek ízlése szerint is színezték, az eltéréseket azonban már elfelejtette.

Szakmai elnevezés szerint volt *ágresi vörös*: másként *vörösföd*: alapozáshoz használatos vörös agyagfesték, amely *Almássegres* (Agris) aradmegyei faluból származott. Ezt valamikor *csöpögős hajú* (bezsírozott hajú) románok kocsin hozták és fehérécpőért, szalonnáért cserélték be.

Alapozáshoz való fehér agyagfestékek voltak a *sárospataki* és *váraljai*, továbbá a *flőhami*. A *krómzöld* zöld, a *dudi* zsömleszín, a kobaltkék pedig kék festékkül szolgált. A *nápolyisárga* és a *pinkvörös* pedig mintázáshoz való volt. A cserépmáz anyaga a *feketekű* (mangánoxid).

A fazekasok századunk első évtizedeiben a Kiskörút nyugati során, az Attila és Polgár (Gogoly) utcák közötti szakaszon a gyalogjárón árultak hetipiacos napokon és vásárokon. El nem adott portékájukat az árusítás végén valamelyik közeli bérház

bérelt pincéjébe raktározták. Nem emlékeznek rá, hogy az edényeket annyi búzáért adták, cserélték volna, amennyi beléjük fért.

Mondják, hogy leginkább Kecskemét, Halas, Félegyháza vásárait jártak el. A Tiszántúlra nem, mert ott vásárhelyi mesterek uralkodtak. Hiába rakták edényeiket gondosan szalmába, mert megesett, hogy kátyús utakon a megrakott, nehéz terhű kocsik megrekedtek, nagyot zökkentek. Ez kárral járt. Mint Sebők Ferenc mondta, innen a szegedi példabeszéd: *bajban van, mint a kátyúba jutott szekeres.*



Fazekasportéka a szegedi hetipiacon (1931; Uherkovich G. felvétele)

## KÉSESEK

Nem kell bizonyítgatnunk, hogy kezdetlegesebb társadalmi és technikai fokon a *kés* milyen fontos, nélkülözhetetlen hivatást tölt be az embernek nemcsak munkájában, hanem táplálkozásában is. A magányos, családi és társadalmi közösségétől annyiszor távolélő pásztornak, kubikosnak, de katonának is elsőrangú, mindjárt kéznél levő szerszáma, de igen fontos evőeszköze is.

A késesipar legrégebb múltjára, szegedi virágzására csak az 1522. évi tizedjegyzék *Köszörűs* családnevéből vonhatunk halavány következtetést.

Nyelvtudományunk tanúsága szerint a *bicsak* kun, a *bicska* pedig oszmántörök, azaz hódoltsági jövevényszó. A szegedi népnyelvben mindkettő a becsukható, nyelébe hajtható és így veszélytelenné tett, kis helyet elfoglaló zsebkést jelenti. A szegedi szóhasználatban valami árnyalati különbség is van közöttük. A *bicsak* a kezdetlegesebb, legolcsóbb, fanyelű bicskafajta, amelyet Dugonics András is *fabicsak* néven emleget. Ez inkább gyerekeknek való játékbicska.

Nem ismerjük a *bicsak*, *bicska* szóföldrajzi elterjedését, de föltételezzük, hogy inkább az Alföldön használatos, főleg a *bicska* és a nyélbe merevített *kés* között létrejött jelentésmegoszlás következtében. Lehetséges, hogy a *bicska* szó és tárgy a török katonaság nyomán terjedt el először az Alföldön. Talán valami sajátos, a hazaitól eltérő formája is volt.

Ami a késesség szegedi múltját illeti, a XVIII. században már virágzott. Késeseink sokáig közös céhet alkottak nyilván a lakatosokkal és puskaművesekkel, majdpedig a cínöntőkkel. Az 1835. évben azonban Ferenc királytól céhszabadalmat és céhlevelet kapnak<sup>1</sup>, amelyet ünnepélyesen hirdetnek ki:

*1835-ik Esztendőben Február holnap 10-ik napján* Ns. Sz. Kir. Szeged várossában És Császári Királyi Felségének, Kegyelmes Urunknak e Sz. K. Szeged várossában lakozó Késes Mesterek számára ki adott Kegyelmes Privilegyuma az egyben gyűlö s alól megnevezett Mester Emberek jelen létében Tzikkelyről Tzikkelyre fel olvasván, ennek folytában az érintett Késes Czéhbeli Mestereknek nevei következő sor szerint jegyeztettek fel:

Pulmon György, Jaksics József, Sziráki Mátyás, Steinek Péter, Müller János, Pauer Pál, Pulmon István, Steinek Alajos, Gartner Venczel, Náder Ignácz.

Azután a kegyelmes ki válsági Jussok értelmében Eöljárók választatván, a voksok többsége által.

Czéh Mesternek Steinek Péter, Atya Mesternek Pulmon István, Szolgáló Mesternek pedig Náder Ignácz nevezettek ki, melynek végre hajtása után a késes Legények be hívatatván, a Kegyelmes Privilegyumnak azon Tzikkelyei, mellyek egyedül a Legénységet illeték, fel olvastattak, 's azoknak meg tartására ugyan azon említett Legénység intettetett.

Öt nappal az első céhgyűlés után újabb gyűlést tartottak, amely az inasokkal foglalkozott: *A jó rendnek fel tartása tekintetéből minekutánna az adattatott volna fel, hogy több késes mesterséget tanuló inasok írni, olvasni, számolni nem tudnak, köz akarattal el határozatott, hogy jövendőre az ollyan inasok, kik írni, olvasni és számolni nem tudnak, mindjárt inasi esztendeiket el töltötték is, fel ne szabadíttassanak, ennél fogva ajánlanák Czéhbeli Mester Társnak, hogy ha olly inasa lenne, a ki írni olvasni nem tudna, vasár és ünnep napokon az inasok oskolájába járattassa.*

<sup>1</sup> Hilf 74.

A céhiratokból ismeretese a remeklés regulái<sup>2</sup> is:

1839. Eszben December 1-ső Napján, N:S:Kir: Szeged Várossában Tartott Czéh gyűlés alkalmával Polner János mind Remekölő Mesternek be vétetett. Ki adatott három darab, hiba nélkül tartozik el végezni. A Kegyelmes Kiváltságnak Artikulusa szerént.

1-ső Egy Fél forasztott az élin és karikált szín azon képen egy Szabó olótt, hoszasága nyolcz tzol, szélessége pedig proportzió szerént.

2-ik. Egy Dragánt kést hoszasága 14 tzol és fél hold formán meg hajtani lehessen. És szint azon képen igényességre térjen.

3-ik. Egy Frantzia főrmájú Zsebbe való Bitskált, kitt kétszer lehessen mind felire nyomni, avagy Szakajtani.

1840-ik Eszben Martzius 29-én Tartott Czéh Gyűlés alkalmával Varga Menyhárh Remekölő mesternek bevétetett, Három Czéh Gyűlésért 15 fl Pengő lefizetése után Remek Darabok kiadottak.

Egy darab Kestsüs Ollo Fein Atzélbul hosza táblába kilentz tzol Szelessége hat fértály tzol egyik tablája hegyös másik fél gömbölyű.

2-ik Darab Hatt Pár azaz fél tutzat Asztalra való kés tompa högyel. És Abszattal négy ágú villával alul fölül karikával és alul kaplival és lapos nyélre és Metalion középtt és nyél Szögletyeit kihúzni.

3-ik Darab Egy Utazó Bitskát 15-ött Darabbal kitt kétszer lehessen Széjjel venni azaz nyomni. Két darab nagy vaskott egyik Lapos éllel, másik sás éllel és Mind a két vaskott felire kétszer nyomni Betsukva és kinyitva.

Egy három ágú villát és kanalatt kitt betsukni és kinyitni lehessen, Egy kertész kést, Egy penna vágott, Egy Pipa Szurkálott, Egy pipa vakarott, Egy pipa tömött, Egy gyugo huzott, egy Penna hasított, Egy köröm vágott és egy úttal, körmöt lehessen körül reszelni, Egy fűrészt, Egy ollott, Egy Atzélát, És az Utazó Bitskába tartozik az Éles eszközöket fein atzélbul készíteni tisztán kiköszöröltni Pallirozni és glentzöltni.

Néző Mestereknek választattak Steiner Lajos és Polner János.



A késesek céhzászlója (MFM)

<sup>2</sup> Hilf 75.



A magyar nyelvű cégpecsét 1833-ból, a narancsszínű selyemzászló pedig 1840-ből való. Egyik oldalán a Boldogasszonyt, a másikon pedig Szent Kiliánt ábrázolja. A védőszent egyben utal a céhtagok, céhhagyományok délnémet kapcsolataira is. Kilián ugyanis Würzburg püspöke volt, aki kardtól szenvedett vértanúságot. Ezért azután karddal, késsel ábrázolták. A szegedi késesek áldozatkésztségét dicséri az a barokk fadombormű, amely Kiliánt ábrázolja a felsővárosi templom főkapuján.



Szent Kilián (a felsővárosi templom kapuján; Csongor Gy. felvétele)

A késesség egyike a legjellegzetesebb, leghíresebb szegedi mesterségeknek, amely német céhhagyományai, német szakmai szókincse mellett is tősgyökeres szegedi magyar iparággá, országoshírű különlegességgé vált. Ismeretessé a *halbicska* tette, amelynek készítésében a Sziráky-család hosszú időközön át (1825–1939) jeleskedett. Az a halbicska, amelyről Mikszáth Kálmán egyik legklasszikusabb novelláját költötte: *Milyen a magyar iparos?* Sziráky mester dicséretéből Tömörkény is kivette a részét.<sup>3</sup>

A családi hagyományok szerint a műhelyt 1825 táján Sziráky Mátyás nyitotta meg, aki egyébként ott van a céhalapító mesterek között is. Fia, Sziráky József (1832–1899), Mikszáth Kálmán novellahőse,<sup>4</sup> örökölte a mesterséget. Vándorlegényként bejárta Ausztriát, Olaszországot, Svájcot. Hazatérve, mint *orvosi szerszámok mestere* folytatta a munkát, de hamarosan csak késgyártással foglalkozott. A *magyar világban*, vagyis a hatvanas években *sarkantyú és fokos* is készült a műhelyében. Nevéhez fűződik a *halbicska* megteremtése. Erről Gasparics Péter késesmester, aki a

<sup>3</sup> Tömörkény I., Szegedi parasztok és egyéb urak 45.

<sup>4</sup> Vör Gy., Gyászjelentés Sziráky mester szegedi halbicskájáról. Mikszáth novellától egy 120 éves bolt haláláig. Délm. 1939, dec. 24.

Sziráky-műhelyben szabadult föl, majd később ő is vezette, a következő anekdotát mesélte:

*„Tisza Lajos, aki a Víz után az újjáépítés királyi biztosa volt, nagyon megbecsülte Sziráky mester tudományát. Egy alkalommal a Tisza gátján sétáltak. Hal ugrott föl a vízből. Tisza megszólalt — Olyan bicskát csinálj, mint a hal. — Hát rajzoltasd le a fullajtároddal, én majd meg is csinálom.*

*Meg is csinálta.”*

Az öreg mesterek a görbe halbicskát máig *tiszabicska* néven emlegetik. Kétségtelen, hogy Sziráky Tisza Lajos megrendelésére csakugyan remekbe készült halbicskát készített a számára.

Ezekben az időkben született meg Mikszáth Kálmán novellája<sup>5</sup> is, amelyet érdemes volna itt teljes egészében idéznünk, de csak néhány részletét emeljük ki:

„Nem hiszem, hogy akadna ember a szentistváni birodalom területén, aki ne érdeklődne az iránt, hogy hol, és miképpen terem a szegedi bicska... Hát azt bizony Sziráky uram csinálná, ha csinálná. Őneki adatott meg az égiektől az a különös talentum, hogy akár nyél, akár penge dolgában töltegyen a földkerekség minden bicskacsinálóján...

Azt hinné az ember, hogy Sziráky bizonyosan valami nábob, akinek gyárai vannak, és aki az egész világba szállítja méltó hírnevet szerzett iparcikkeit, akinek ügynökei vannak Londonban, Párizsban, Amsterdamban, New-Yorkban s mindenfelé. Esze ágában sincs Sziráky uramnak ilyen bolondság. Böven meg van elégedve azzal is, ha Szeged környékén az ő bicskájával szelik a szalonnát az atyafiak. Már a hódmezővásárhelyi embertől szinte irigyli. Jó annak a fanyelű bicska is...”

Végül elmondja, hogyan utasít el egy angol ügynököt, aki tízezer bicskát akar nála rendelni. Azon a tanulságon túl, amelyet Mikszáth kerekít Sziráky mester magatartásából, nyilván az volt a visszautasítás legfőbb oka, hogy ennyi bicska készítésére csak gépi erővel lehetett volna rágyőzni, viszont a remekbe készült, iparművészeti alkotássá szépült halbicskát Sziráky szerint csak kézzel lehetett igazában kimunkálni.

A halbicska nemcsak az urak, hanem a parasztok, vízenjárók világában is páratlanul népszerű volt. Bitó János nagyhírű szegedi halászmester önéletrajzában<sup>6</sup> olvassuk, hogy halas bicskáját

*„az öreg Sziráky készítette remekbe, 16 pengő forintért. Az egyik oldalára rá volt vésve Nepomuki Szent János, a vizek védőszentje, a másik oldalon egy ponty és az én monogramom. Statner vésnök véste rá 4 forintért. Ettől a bicskától meg nem váltam volna a világit.”*

### Késfajták

A halbicskát tehát Sziráky József alkotta, munkáját fia, János folytatta, végül pedig a műhely vezetőjeként, majd önállóan Gasparics Péter. Azoknak a nemzedékről-nemzedékre öröklődő, nagyon megbecsült bicskáknak, amelyek még a Szirákyak kezéből kerültek ki, máig *szirákibicska* a nevük. „Ni a nagyapánk bicskája — írja Mikszáth — mégpedig nem bolondság, hanem valóságos Szirákytól való szegedi bicska”.

A felszabadulás óta többször hozzáfogtak a halbicska iparművészeti hagyományainak, egyúttal mint egyik legjellegzetesebb szegedi különlegességünknek föltámasztásához. A szép törekvéseknek azonban a sürgető érdeklődés ellenére sem sikerült állandósulniuk.

Egy másik érdemes, rókusi késes családnak Náder a neve, amely szintén nemzedékeken át folytatta a mesterséget. Az ő műhelyükből került ki a szakmában *náderbicska*, *náderosbicska*<sup>7</sup> nevezetű fajta. A *náderforma* hosszú, eléggé keskeny bicska,

<sup>5</sup> Milyen a magyar iparos? In: Szeged Könyve II, 253.

<sup>6</sup> Bitó J., Az én kiskirályságom. 109.

<sup>7</sup> Mészáros F., A szegedi késesség és műszókincse. (1952, kézirat.)

amelynek *nádernyel* néven emlegetett egyszerű, de mutatós nyelén három szarkalábal díszített *pakni*, azaz fémből készült végződés látható.

A Szirákyakon, Náderokon kívül jelesebb szegedi mesterek még századunk első évtizedeiben Gasparics Péter, Zsoldos János, Becsey Mihály, Deutsch Mór, Fritsch Ferenc.

A bicskának az eddig említetteken kívül számos más fajtája, változata, szakma megnevezése is van. A *bácskaibicska* görbevonalú. A *fejesgörbebicska* baknija kissé meggörbült és kidudorodik. Az egyenesnyelű, de hajlított pengéjű bicskának *macskarabicska* a szakmai neve. A *tolóbicska* olyan különleges bicskaforma, amelynek pengéje nem hagyományosan nyílik ki, hanem úgy kell kihúzni a nyélből. Használat

után ismét elzárható. Már a céhiratokban is szerepel, mint a remekelés egyik föltétele. Újabban *svédkés* néven is emlegetik. Az *utazóbicska* híreről a remekelés reguláiból tudunk. A *kubikosbicska* a szokottnál nagyobb méretű, erős bicska, amelyet a kubikosok kedvelnek. Munkaeszközként is használják.

Ősidóktól fogva, sőt Tápén, tanyákon máig járja a díszesebb *jegyibicska*, *jegykes*, amelyet a kézfogón a vőlegény ajándékoz a menyasszonyának. Erre a lakodalom hiedelemvilágánál még visszatérünk. Itt kerül sor a *lakodalmi kés*, *nádkés* bemutatására is.

Különleges ipari munkához való a *kisbicska*, szabatosabban *halhasítókes*, *paprika-hasító bicska*, beszéd közben *hasítóbicska*: kisebb méretű, pengéjénél hegyesre görbülő bicska, amellyel régebben a halat, az újabb jó félszázadban pedig paprikát szokott a szegedi fehérnép hasítani.

A finomabb zsebkésnek régies neve *pencilus*. A szakmában a kétpengéjű bicska kisebb pengéjét is így nevezik.

Mint már említettük, a *kés* nem csukható be, szilárdan áll a nyelében. Ha lazulni kezd, akkor *nyagda* jelzővel illetik. Számos, háztartásban és ipari szakmákban használatos fajtája van.

Konyhai munkában közsímet a fanyelű, jóélű *konyhakés*. Igényesebb háztartásban akad *szeletölökés* is: keskeny, vékony, hajlékony pengéjű késfajta, az eledelek fölszeletelésére. A *barátkés* a polgári háztartásból került át népünkhöz.

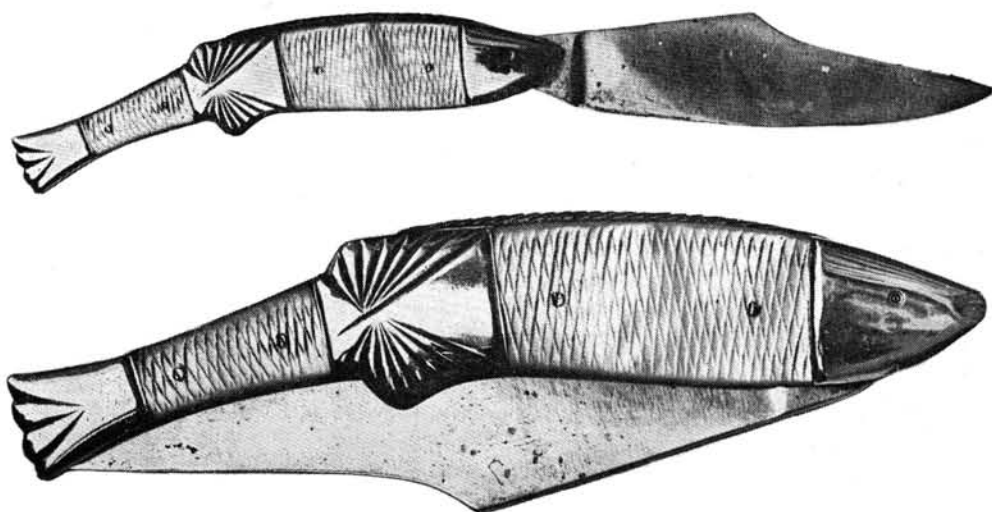
A húsiparban, disznótorkor használatos a *disznóölökés*, másként *szúrókés*: élesre hegyezett, erős pengéjű kés. A *disznónyűzőkés* pengéje kifelé görbül. A *csontolökés* segítségével választják le a húst a csonttól. Erre a



Sziráky-féle halbicskák (Toppantóné Nagy Czirok A. felvétele, MFM)

célra szolgál a rövidnyelű és pengéjű *fejtőkés* is. A porzsólt disznó feltisztításánál használatos a hitványabb *kaparókés*. Itt említhető meg a *miskárolókés*: rövidélű, de széles pengéjű kés, amellyel parasztemberek a nőstény disznót miskárolni szokták. Emlékeztet az oltókésre.

A tímároknál a *curholókés* a bőr curholására, azaz puhítására, kihúzogatóására szolgáló szerszám: mankó alakú nyélbe erősített, félhold formájú, kiélesített penge.



Halbicskák (Toppantóné Nagy Czirok A. felvétele)

A *falckés*, *falcolókés*, *faragókés* segítségével faragják, vékonyítják a bőrt. Szűcsöknél használatos a *mosókés*: nagy vakarókés a *magyarbőr* vízben való tisztítására.

Bognárok szerszáma a *steklikés*, a keréktalpnak a *ráf* mentén való elsimítására. A *rajzkés* olyan kés, amelynek éle fűrészfogak módjára van bevágva: ceruza helyett a kivésendő, elfűrészkelendő részek megjelölésére szolgál.

A hajdani zsindevágók csákányra emlékeztető faragókésének *vőgyellőkés*, *vőgyellő*, *nyustok* volt a neve. Részletesen máshol jellemezzük.

Kertészek számára készül a *kertész kacor*, másként *görbekés*, amelyet a törzserősítő csapok eltávolításánál használnak a kertészek.

A *szömzöbicska*, *szömzökés* már kinőtt a szegedi késesség hagyományaiból, az összefüggések kedvéért azonban mégis szólunk róla. A szemzöbicska kerek, fanyelű és rövid, gömbölyűvégű, acélpengével ellátott, egészében 16 cm hosszú kés, amellyel a kertészek a szemzést végzik. Különösen kedvelik a drezdai Kunde-cég készítményét. Ennek Szőregen *kundebicska* neve is hallható. Van olyan szögletes nyelű fajtája is, amelynek két egymás mellé szerelt pengéje van. Ezt nem annyira szeretik. Jelenleg egy szőregi ezermester készít könnyűségben és minőségben a kundebicskához fogható késeket. Nyelük köris- vagy diófából van.

A *metszőkés*, *szőlőmetszőkés* a szőlőmunkához szükséges. A múlt század legelején még kovácsok is készítették. Ma már inkább *metszőolló* járja helyette.

Késes műhelyből került ki a bicskának *bicske* néven emlegetett alakváltozata: papucsosok, csizmadiák, szűcsök vágó- és szabókése. Más neve *szabókés*, *szűcskés*. Nyeletlen fajtáját *knejp* néven is emlegetik.

A *siftőlőkés* szíjgyártó szerszám<sup>8</sup>.

Házilag készül és késfunkciókat szolgál a *dohányvágókés*, *kaszakés*, amellyel dohányt vágnak, de kukoricaszár, gyékény kivágására is alkalmas. Elhasznált kaszapengéből készül. Nyélbe is erősítik.

A bemutatott késfajtákat ma már sokszor nem késesek készítik, hanem gyári portékaként vásárolják, de köszörülés végett mégis odakerül hozzájuk.

Vizsgáljuk itt most meg a köszörülés eszközeit, módjait. A kés élesítésének leg-egyszerűbb házi módja két kés összefenése. Minden családnál van azonban *kaszakú* is, amely megnedvesítve késfenésre szolgál. Sok parasztháznál, mesterembereknél van tengelyre, illetőleg állványra szerelt, hozzáillő vizesvályú fölött forgatható kerek, mintegy 20–25 cm átmérőjű *köszörűkú* is. Magában a szakmában különösen a *roj-cserkú* néven emlegetett kőfajtát kedvelték. A szakmai köszörülés utáni csiszolásnak *pallerozás*, *pallérozás* a neve.

Egy találós kérdés szerint *födön fölül fa, fán fa, fába víz, fán vas, vason kű, küvön vas, vason hús, így szól: csiszi-csoszi*. Megfejtése: a köszörűkő alkatrészei, továbbá az élesítendő kés, a köszörűs keze, és a köszörülés hangja. Kisíratosi ártírt változata: *földön fa, fán víz, vízőn kű, küvön vas, vason hús*.<sup>9</sup>

Régebben *köszörűs* is járta az utcákat. Készüléke talicskára épített ládából és kerékből állott, amelyet lábával mozgatott. Az utcasarkokon megállva, először pléhdarab köszörülésével zajt csapott, hogy ezzel hírt adjon magáról. Akik köszörültetni akartak, kivitték életlen holmijaikat hozzá.<sup>10</sup> Hetipiacos napokon meghatározott helyen köszörült. Így hosszú időközön át az *Aranypáva* vendéglő sarkán, amely a piacosoknak, tanyaiaknak is útjukba esett. Finomabb késeket, ollókat, borotvát, szerszámokat azonban késeshez szokás vinni.

Az *olló* készítése, élesítése szintén a késesek dolga. Néhány ollófajta, amelyet régebben készítettek, újabban raktáron szoktak tartani: a *szabóolló*, *szűrszabóolló*, *vászonolló*, *kalaposolló*, *kesztyűsolló*, *lámpabélvágó olló*, másként *koppantó* (ezt bádogosok is készítették), a szűcsöktől *használt nagyolló*, *stájerolló*. Az olló hegye szakmai nyelven lehet *csapotthögyös* és *topahögyös*. Az előbbinek egyik szárnya nem hegyesedik ki, és nem vékonyodik el. Leginkább szabók használják. A másiknak mindkét szárnya tompahegyű.

Az olyan borotvaélnék, amelynek csak egy kis része homorú: *franciaél*, a homorúbbnak pedig *félfrancia* a szakmai neve. Egyébként a késpenge egyik fajtáját is régebben *franciavas* néven emlegették. 1813. Árszabás: *Ezüst nyélben ha pallerozott és Frantzia vasat és villával együtt bele igazította 45 kr.*

### A késesség munkatechnikája

A késesség a finom mesterségekhez tartozik. Nem az anyagon, hanem a megmunkáláson, kidolgozáson van a hangsúly.

Tekintsük át részben hallgatónk, Mészáros Ferenc szakdolgozatának<sup>11</sup> felhasználásával, kellő kiegészítésekkel az igényesebb munkát követelő bicska készítését.

<sup>8</sup> A XX. századra már ismeretlen fajta a *dragántkés*, amelynek készítése a remeklés föltételei között még szerepel. Egy XVIII. századból való hagyatéki leltárban (1774) fordul elő a *pintérkés*. Népetimológia eredménye a *péterkés*, *pétörkés*: a *peszterke* 'rövid kard, katonaszurony' szóból. Szintén a régi szegedi katonanyelvből mentette meg Tömörkény a *káposztakés* emlékeztetét, amely a gyalogsági trombitások egykori oldalfegyverének volt a csúfneve.

<sup>9</sup> Kovács F., Iratosi kertek alatt, 229.

<sup>10</sup> Hasonlóan *Tömörkény I.*, Munkák és napok. 352.

<sup>11</sup> A MFM adattárában.

A bicska fő részei a *nyél* és a *vas*, azaz a penge. A nyél anyaga szerint van *gyöngyházbicska*, *csillagosnyelű*, *rezesnyelű*, *fanyelű* bicska, illetőleg kés. Fanyélnek legalkalmasabb a feketére pácolt bükk vagy szilfa. A nyél vasból vagy sárgarézből készült belső lemezeinek *platina* a szakmai neve. A nyél külső részén, a két végen a pengét a nyélhez a szögecselt *pöcsétvas* és az ezt borító *pakli*, *pakni*, *bakni* szorítja. A *fejpakni* a penge felőli végen, a *farokpakni* meg a másik végen van. A nyélen legalább három, a paklikon pedig egy-egy szög látható. Állandóan használt munkaeszköz a *nyélfűrő*. A nyél két fele között a platinák közé van szorítva a *rugó*, amely acélból készül. Ezen fordul a penge. A vasnak, vagyis a pengének van *éle*, *foka*, másként *háta*. Ha enyhén, de szabályosan ívelt: *csapott hát*, ha hirtelen kezd a hegy felé hajlani: *svájfolt hát*, ha pedig egyenes vonalú: *igényös hát* a szakmai megnevezése. A bicskának van továbbá *hőgye*, *körömnýtője*, másként *körömvágása*, vagyis az a félhold alakú bemélyedés, amely a kinyitást megkönnyíti. A *tálung* a pengének a nyélnél levő négyszögletes része, amelyből a voltaképpeni penge kiágazik. A *névjegy* a mester neve, jegye a tálungon van. A nyélen esetleg még *csacsi*, *csacsiság*, *szarkaláb*, vagyis rápréselt apró díszítés is látható. A nyél gyöngyház anyagát régebben Bécsből, Hamburgból szerezték be. A kagylókat fűrészszel 2,2 mm vastagságra vágják. Az így nyert gyöngyházlapokat leköszörölik, majd a nyélre *passztíják*, azaz igazítják, átfúrják és félkemény alpakka szöggel rá is szögeznek. A lyukak helyének megjelölésére szolgáló kerek véső: *kirner*. Reszelővel még *körülstráfolják*, eligazítják. A halbicska szemének kifúrására a háromágú *szömfűrő* szolgál.

A penge és rugó kovácsolásához tüzet gerjesztenek, az *acelat* megmelegítik, és izzó állapotban üllőre téve, a kívánt formára és *számárszínre* kovácsolják. A mester kezében *félnehézkalapács*, az inaséban pedig *ráverőkalapács*. Hasonlóan formálják meg a rugót is. Ezután dróttal csomóba kötnek 8—10 darab kikalapált pengét és rugót, majd faszén tüzeben kilágyítják. Ha már teljesen kihűlt, hidegen is utána kalapálják. Végül a rugókat és pengéket minta után kifúrják, kireszelik, *lőplatvározzák*, azaz laposra reszelik. A fúrás a *drápung*, *dráfung* néven emlegetett fúroszerkezet segítségével történik, amelybe szükség szerint cserélhető, változatos formájú *fúróacél*, másként *cálg* illeszthető bele. A bakni reszelésére a *paklicálg*, vegyük még ide: a platina átfúrására a *platinacálg*, a körömvágás bevésésére a *körömtű*, a névjegyre pedig a *névűtő* szolgál. A sűrűn igénybevett kézi satunak *fejklógni* a neve.

A pengét főlegyengetik, hogy sima legyen. Most 8—10 darabot megint összekötnek, majd tűzbe teszik: 850—900 °C-ra is fölmelegítik, utána meg repceolajban vagy faggyúban lehűtik. Most a köteget szétbontják és fűrészporról leszívattják az olajat, majd csiszolókorongon fölféhrítik. Ezzel az edzés munkája kész. Ezután a vasakat a tűzön meglágyítják, mert az olajban megmerevedtek. Ez a *színreeresztés*. Ismét csiszolás következik. A gyöngyháznak és szarunak filckorongon való csiszolásához a stearin és faggyú keverékéből álló *barnamassza* használatos.

Utolsó művelet a *bicskaállítás*. Beszögeznek a rugót, a nagy, esetleg kis pengét. A kis penge mellé kerül az *abfal*, *amfal* néven emlegetett részköltő betét. Leköszörölik a bicska fokát, másként hátát. A nyelet a *sauber*, *sóber* néven emlegetett háromszögletű, fémhántoló reszelővel megreszelik, *leslihtölik*, a pengéket megköszörölik és egészen kifényesítik, *riplizik*. Ez utóbbira a *bécsimész*, *bécsiféher* nevű mészfajta használatos. Eszköze a *pudlikorong*, röviden *pudli*: sárga vászonból; a fából, tüllökből való késnyél pedig a *rongykorong*, *posztókorong*. Fényesítésre használatos a *glenckefe* is.

A kés, a bicska vasból, acélból készül, tehát a hozzáfűződő hiedelmeknek bajelhárító, jellegük van, — képzetvilágából azonban nem hiányzik a szorongás sem. Mindezekről, továbbá a *dudéllázás* néven ismert játékról másutt esik majd szó.

## SZITAKÖTŐK

Másként *szítások, rostások, röstások*. A mesterség szegedi múltjából nincs adatunk. Egyedül Reizner utal rá<sup>1</sup> igen röviden, hogy számuk „akkor, midőn még a *Sinatelken* (a mai Női Klinika táján) a *bécsi dohánybevéltő és feldolgozó telep* létezett, igen nagy volt.” A mai mesterek is úgy tudják, hogy régen sokan voltak, és jól kerestek. A századforduló táján a szakma néhány évtizedre a paprikaipar technikai fejlődése következtében szinte újjászületését érte meg.

Adatainkat a vásárhelyi születésű *Vörös József* és az orosházi *Bogdán Márton* mesterektől szereztük, akik kora fiatalságuktól fogva, hosszú évtizedeken át Szegeden működven, a szakma helyi hagyományait és fejleményeit is elsajátították. A szociáldemokrata *Vörös* 1947 táján a Város főispánja volt, *Bogdán* a hírmondó.<sup>2</sup>

A nagyobb *rösta* és a kisebb *szita*, *szitka* között készítési, szerkezeti eltérés alig van. Fő különbség a rostának drót-, a szitának pedig lószőr-, esetleg selyemszövedé.

A rosta, illetőleg szita részei a *kéreg*, vagyis a felső, lucfenyőből való szélesebb váz és az alsó, keskenyebb, szintén lucból formált *ráf*, amelybe a kéreg feszesen illeszkedik bele. Szításaink feldolgozott állapotban régebben főleg Szászrégenből, Gyergyóból, Tiszabogdánból szerezték be. A kéreg és ráf ütügetésére a sulyokra emlékeztető *klopfholc*, a készülő kéreg összefogására a körzörszerűen összecukható csipesz, a *klupni* szolgál. A *szövet*, másként *fenék* a réz- vagy acéldrótból készült lyukacsos rész, *röstalik*. A *szítaszövet* anyaga legáltalánosabban lószőr. Régebben leginkább Lengyelországból hozatták. A fehér lószőrt anilinnal festették be, majd a *szítaszövő széken* hozzáfogtak a *szörszövet* megszövéséhez. Ehhez nem minden mester értett. A maga székét *Bogdán* mester egyedül szerkesztette.

A *vasalás* a szövet alatt levő feszes dróthálózat, amely megakadályozza a szövet öblösödését. A vékonyra hasított fűzfavesszőnek, amely a szövetnek a kéreghez és ráfhoz való odaerősítésére szolgál, *unsváfel* a neve. A *szításszög* mintegy 5 cm széles, egyik végén kihegyezett faszög. Oldalai ékszerűen vannak kifaragva: amíg az egyik oldal 1 mm vastag, a másik oldal felé egészen élesre vékonyodik. Maguk a szítások készítik szintén lucfenyőből. A szitakéreg összefogására szolgál. Rézfejú, ütőjénél recézett *szögezőkalapács* segítségével verik be.

Legfontosabb munkaeszköz a *pindol*: lapos, árra emlékeztető fűrő, amelyet a szitakéreg átlukasztására használnak, hogy a *hársat*, azaz hársfából készült fonalat könnyebben lehessen a nyomában befűzni. A *sodróttű* mintegy 16–18 cm hosszúságú, horogszerűen görbülő lapos acéltű, amelybe a hársat fűzik bele, majd pedig a szita ráfját és kérgét fűzik össze vele. A különleges, behajlított hegyű *görbekés* a kéreg belsejének kifaragására szolgál.

<sup>1</sup> Reizner III, 469.

<sup>2</sup> Juhász A., A szítás. Délm. 1966, jan. 16.

A rostára, szitára főleg a régi mezőgazdasági életben, továbbá a háztartásban volt különös szükség.

A *búzarëstán* a vetnivaló búzát szokták átrostálni, hogy megtisztítsák az idegen anyagoktól. Ritkás lyukú volt a *fölözörësta*, más néven *törekrësta*, *törekölő rësta*. Nyomtatás idején a töreket rostálták föl vele. A *telekrësta* mintegy 80×80 cm<sup>2</sup> méretű, nagyszemű sodronnyal borított fakeret. Ezen dörzsölik át a palántáságyra szórandó trágyát, hogy göröngyök, más idegen anyagok ne kerüljenek a megmunkált talajra.

A *farosta* Jankó János hagyatéki leltárában (1774) fordul elő. Ugyanott olvasható: *Az Ló Istállóban Egy hárs resta*. Továbbá: *Egy fa must rosta*. *3 tej szűrő szita*.

Egyik jellegzetes fajta volt a *dohányszita*. Egymásra illeszthető kettős szitarész-ből állott. Felső sodronyszövetű részében tartották a dohányt, amelynek pora, a tubák az alsó, hólyaggal ellátott részbe hullott alá. Az oldalát sokszor hímezték és rézfejú szöggel verték ki.

Gazdasszony eszköze az *áttörőszita*, másként *paszér*, csecsemő ételének *babapaszér*. A *gyűrőszita* a száraztésztának, galuskának, tarhonyának való liszt átszitálására szolgáló szita. A kenyérliszt átszitálására való az öregektől emlegetett *máriásszita*, másként *kinyérszita*. A *kisszita* a rendesnél kisebb, finom szövésű szita. Egyik fajtája a *selyömszita*, másként *lángszita*, fölsőtanyai nevén *tisztaszita*: sűrű a lyuka, selyem a fonala. Kalácsnak, rétesnek való lisztet szitálnak át vele. Az egykori *szitakalány* szűrő része szitaszövetből készült.

Szövésszerint van *ritkaszita*, *sűrűszita*, anyaga szerint *szőrszita*, *acélszita*.

Mint említettük, a paprikaiparban a rostának számos, különleges fajtájára volt szükség. Összefoglaló nevük *paprikarësta*.

A *magolörësta* erős acélszemű rosta, amelyben paprikahasítás után a felszaporo-dott, de még el nem különített magot és erezetet egy láda fölött átdörgölték. A mag behullott a ládába, a rostában maradt erezetet pedig külön gyűjtötték.

A *magszárítórësta* négyszögletes, léckeretű, 1×3 m<sup>2</sup> átlagméretű acélrosta, amelyt nyáridőn bakokra helyeztek és az udvaron a nap járása szerint cserélték, változtatták a helyét. Szegényebb kikészítőknél e rosták télire bekerültek a paprikaszárítóba. Tehetősebeknél azonban erre nem volt szükség, mert az ő szárítóikban külön, beszerelt rosták is voltak.

A szegedi szóláskincsben a szita, rosta sűrűn felbukkan. Aki haszontalan munkát végez: *rostával meríti a vizet*. Mesei eredetű szólás a gazdag gyermekáldásra: *annyi ott a gyerekek, mint a rësta lika*. Az újasszonyt, új holmit eleinte becsben tartják, később már kevéssé: *új szita szögön függ, de utóvégre az ágy alá kerül, aztán csirkék ülnek benne*. Dugonicsnál még kifejtés nélkül: *új szita szögön függ*.<sup>3</sup> Találós kérdés: *olyan kislányom van, akit akárhova küdök, mindenütt pofonverik*. Kenyérsütés körül sündör-gő, nevén szólított gyerekekkel így verseltetnek: *szita, szita, ma szitálok, hónap sütök kiscipót, szakajtok tejes cipót, nem adok a Janinak! A szegedi gyerekjátékban is előfordul: szita, szita pëntök, szerelemcsütörtök, dobszerda*. A cifrázkodó, lusta lány csu-folója:

*Ha úgy tunná szitálni,  
Mint a farod riszálni,  
Nem annálak anyádé,  
Azé a vén banyáé!*

Az ősi sámándobra emlékeztető, annak kultikus-mágikus funkcióit öröklő szita, rosta a szegedi táj bűbájoló műveleteiben is előbukkan. A boszorkánypörökben olvasuk: 1728. *Tudtál-e bakon, köpönyegen, vagy hajón általvinni az embereket. Tudott*

<sup>3</sup> Példabeszédek II, 7.



*volna, ha akart volna, de sohasem cselekedte, mivel egy rostában százan is elfértek. Más változatban: tudott rostán is általmenni csoportosul, mikor jártak százan is egy rostában.*<sup>4</sup>

Közismert szólás: *átlát a szitán*, vagyis nem lehet orránál fogva vezetni. Ez még a babonás rostafordítást, rostapörgetést idézi. Erről Tömörkény is hírt ad: „valamely tárgyról rostapergetéssel szokás megtudni, hogy merrefelé vészett el, mely tájra lopták el”.

Kétségtelen, hogy a lakodalmi *rőstatánc*, lagzinézőknek rostába rakott kaláccsal való kínálása mögött eredetileg oltalmazó szándék húzódott meg.

<sup>4</sup> Reizner IV, 415.

## KÁDÁROK

Más néven *pintérok*. A mesterség régmúltjáról az 1522. évi tizedjegyzék névutalásain (Kádár 2, Pintér 8) túl semmit nem tudunk. Föltétlenül virágoznia kellett, ha a szegedieknek makrahegyi, szerémi szőleire, továbbá középkori borkereskedelmére gondolunk. Újjászületése összefügg a helyi szőlőkultúrának XVIII. századi föléledésével. Majd a szegedi homok fokozatos betelepítésével mind nagyobb jelentőségre jut.

A szegedi kádárok sokáig a jeles aradi anyacéhhez tartoztak, amelynek virágzása az aradi Hegyalja (Ménés, Világos) szőlővidékével függ össze.

A mi kádáraink csak 1852-ben váltak külön: hét mester ekkor alapította meg az önálló szegedi céhet, de céhszabadalmat az akkori zavaros politikai viszonyok miatt már nem tudtak szerezni.

Az alakulásukat megörökítő jegyzőkönyvben olvassuk:

*1852 A Szegedi Kádár Czéh ezen Tzéh alakulásánál elvégezte miután a Czét alkoták, hogy azon mesterek Fijai féll taksátt Fizettnek a remeklésnél. Bizonyítom Rainer Ferencz Fő Chémester, Kain József alcémester, Faludi József, Rajman Lázár, Ludvig András.*

A céhalapítók között volt még *Arnold Miklós, Derflinger József és Pfeilstifter András*. Az ő családjából származott kiváló festőművészünk, Nyilasy Sándor. A mesterek száma nyolc-tizenkettő között mozgott, egy-két csongrádi mesterrel. Kádárlegényeink között a céhvilágban sok külföldi is dolgozott.<sup>1</sup>

A sárgaselyem céhzászló 1854-ben készült: **AZ ÉRDEMES KÁDÁR CZÉH ZÁSZLÓJA**. Másik oldalán német nyelvű fölírás. Rajta Szent Orbán, akit angyal koronáz meg. Fölül kehely, a szent attribútuma. Látható még hordó, két körzött tartó oroszlán, továbbá szőlőfürt. A zászló túlsó oldalán a céh másik kedvelt védőszentjének, Szent Annának képe Máriával, továbbá az ország és Szeged címere.<sup>2</sup> A zászlórúd végén kereszt.

Sajnos a szakmai szókinsz és munkatechnika alaposabb vizsgálatára már nem volt lehetőségünk. Amint hallottuk, a szerszámnevek szinte kivétel nélkül német eredetűek.

A kádárok legjellegzetesebb műve a *hordó*, amely tölgyfából készült. A faanyagot mestereink leginkább Erdélyből, Szlavóniából szerezték be, amelyet az ottani erdőmunkások nagyjából, különböző méretben már kifaragtak. Ez a *dongafa*. Az abroncsokat maga a kádár készítette készen vett vaspántlikákból.

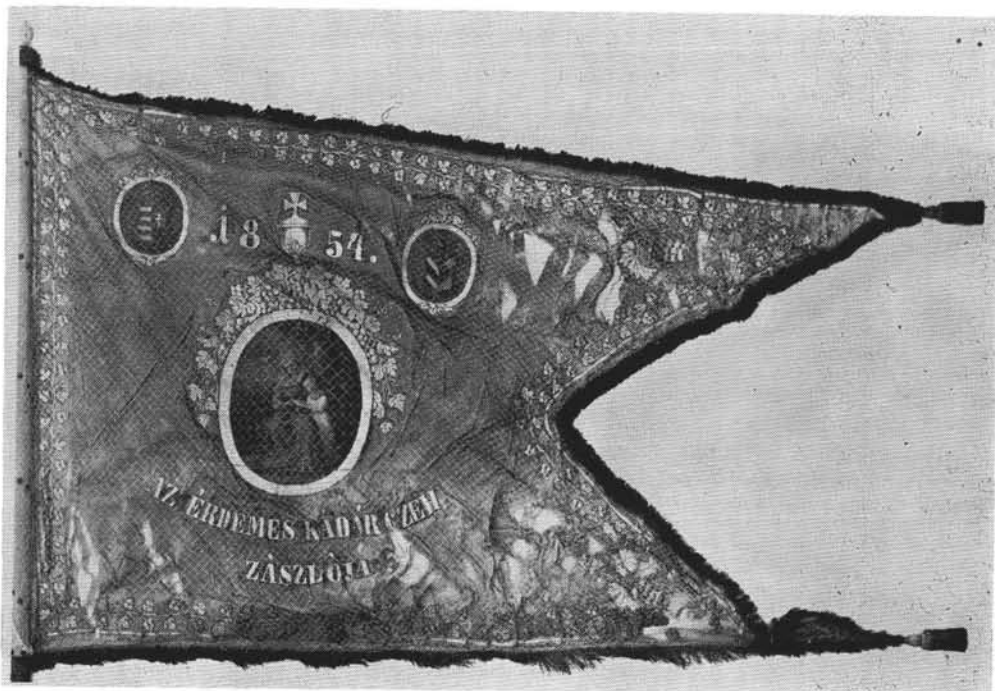
<sup>1</sup> *Hilf* 66.

<sup>2</sup> Szent Orbán, szegediesen Urbán (május 25) pápát kehellyel szokás ábrázolni. A szőlőművesek Európa-szerte azért tisztelik, mert névnapja a szőlőfejlődésnek a kései fagyok miatt veszedelmes időpontja. A céh misét is mondatott a tiszteletére.

Szent Anna hordozta méhében — középkori jámbor felfogás szerint — az eleven oltárszékrenyt, Máriát, a szőlőtőnek, Jézusnak anyját. Az ő képével díszített hordófenék látható a győri és soproni múzeumban.

A hordó részei: a *donga*, *fenék*, *abrincs*, *csapluk*, azaz a fenékbe fűrt lyuk, amelybe a csapot verik, továbbá a *szájluk*, vagyis az oldalon levő lyuk, amelyen át a bort öntik a hordóba. Ennek a boroshordón *akona* neve is hallható. Tápén a belejáró dugót is így nevezik.

Nagyméretű az *ajtóshordó*, amelynek oldalán kis ajtó van. Tisztítás céljából vékonyabb ember, gyerek bebújhat rajta.



A kádárok céhzászlója (MFM)

A *kancahordó*, tanyaiasan *félfenekű hordó* rendszeren vízfordásra, törkölynek pálinkafőzésig való eltartására szolgál. Más rendeltetése Jankó János leltárában: 1774. *Kétfenyő fa búzás hordó*.

A kisebb méretű, földetlen tetejű, görbüetlen dongájú kancahordó a *dézsza*. Ennek a többször valamivel hosszabb, szemközti két dongája a *füldonga*, amely a dézsza átfűrt füleit alkotja.

A nagyméretű, magasságánál szélesebb, *fületlen kád* legszükségesebb két fajtája a szőlőtaposó *sutókád* és a *káposztáskád*. Ez utóbbi tetejére *faprés* szolgál. Ez is kádarmunka.

Megemlítendő itt a *dézsós*, 1914 előtt a városban ősztől tavasz felbukkanó földvidéki szlovák vándoriparos. Szerszámaival a vállán járta az alsóvárosi utcákat, miközben *jelentette magát : dézsó, hordó, reparálni!* Különösen szüret és káposzta eltevésének idején volt egy kis keresete, javításaival.

## SZAPPANFŐZŐK ÉS LÚGÖNTŐK

A szappanfőzés a szegedi, főleg rókusi népnek egészen a zsírszóda elterjedéséig, tehát a múlt század utolsó negyedéig országos háziipari különlegessége. A *szögedi szappan* e században a magyar gyógyszerkönyvekbe is belekerült.

A szegedi szappanfőzés gazdasszonyi foglalkozásból vált önálló iparággá. Virágzását egyfelől a rókusi disznóhizlalás, juhászat föllendülése: a szalonna, töpörtő, illetőleg faggyú kifőzése, másrészt a szegedi határban található széksó rendszeres söprése tette lehetővé. Az előbbi szolgáltatta a nyersanyagot, a széksó pedig a vegyi szert. A *széksósöprés* jellegzetességeiről máshol szólunk, itt csak az ipari felhasználását méltatjuk.

Vedres István írja;

A szappan Szeged városába nagy mennyiségben készítették szalonnából, kecske, juh s marha faggyújából, mindenféle zsiradékból és töpörtőből, a hozzávaló lúgos széksóból, amely a szegedi és körül levő határban bőven terem és mézből csinálják. Ötven szappanfőző és kereskedő-asszony közel van Szeged városában, kik esztendőnkint öt vagy több ezer mázsát sok felé az országban elhordanak és a külföldieknek is adogatnak el. Kétféle a készítményük most, fehér kemény szappan, melynek mázsája a mostani környülláláshoz képest 30 forint, ismét fehér habzó szappan, melynek mázsáját meg lehet venni 35 forintokon. Ezen ötven szappanfőző asszonyok annyi mázsa szappant főzhetnek esztendőn át, amennyi csak kíváncsitik, vagy szükséges és helybe oda viszik, ahova ki akarja.

A szóda, melyet Götz János úr széksóból főz, esztendőnként mint egy 200 mázsát — Bécsben árulattja is. Azon Széksóból mely a szegedi határban és annak környékében bőven terem és a melyből ő ezen szódát főzi, 1798-ik esztendőben én küldöttem föl a Bécsi Naturalien Kabinetbe két vékát. Mázsája ezen szódának itt helyben Szegeden 24 forint. Meg is fogja tisztítani, ha kinek tetszik.<sup>1</sup>

Szappanfőzőink készítményeit szegedi kofák, fuvarosok a paprikával egyetemben széthordták az ország legtávolabbi vidékeire is.<sup>2</sup> Érdekességgént megemlíti, hogy a Szegeden élő Csaplár Benedek és Hajdúböszörkényben paposkodó tanítványa, Debreczeni János levelezését a múlt század hatvanas éveinek elején Böröcz Rózsa vásároló szegedi szappankufa közvetítette. A szegedi szappant valamikor 30—40 társzékérrel is eladták a debreceni vásárokon. Kovács János szerint<sup>3</sup> a múlt század első felében 15—20 ezer mázsa is elkelt belőle a pesti, debreceni, bajai, gyulai, tegyük még hozzá: újvidéki és egyéb vásárokon. Visszatérőben legtöbbször vásznat hoztak magukkal. Ezt meg idehaza adták el. Egy újsághír (1864) szerint 20 ezer mázsa került értékesítésre. Nagyobb részét Horvátország és a tengerpart felé szállították, kisebb részének Pesten, Bécsben, Debrecenben volt vevőköre.

A szakmában volt egy kis elkülönülés a *lúgöntők* és *szappanfőzők* között. A lúgöntő nem főzött szappant, csak a széksóból a szappanfőzéshez szükséges lúgot. A szegedi lúgért Csanádból, Torontálból, sőt bivalyvonta szekereken Szerbiából, Boszniá-

<sup>1</sup> Vedres István jelentése (1820) Szeged kereskedelmi cikkeiről. *Oltnai F.*, Szeged múltja 108.

<sup>2</sup> — *br* —, Szeged városának kereskedelmi forgalma. SzH. 1864, 34—38, 38. sz.; *Reizner* III, 467.

<sup>3</sup> *Kovács* 243.

ból is eljöttek, de maguk a lúgöntők is kocsijukra rakott hordóban eljártak vele vidékre. Elaggott ember (Hegedűs János, 1958-ban volt 98 éves) emlegette előtűnk Vékes Istvánné, Kónya Júlia és Horváth-Zsikó Ferencné Szűcs Rozália felsőtanyai *kuksósok*, vagyis szappanfőzők nevét. A szappanfőzők, éppen úgy mint a lúgöntők, gyertyamártással is foglalkoztak. A lúgöntés a múlt század derekán volt virágzásának tetőpontján. A mesterek műhelyükbe nem engedtek be senkit. Féltek, hogy ellesik a gyártási titkokat, meg hogy a készülő lúgot megverik szemmel.<sup>4</sup>

A szappanfőzők már természetesen nemcsak lúgot, hanem szappant is készítettek. Erről mindjárt bővebben is szó lesz. Voltak *gyertyás* és *magyar szappanyosok*. Az előbbieknél nagyobb műhelyük, üzemük volt, gyertyát is öntöttek. A magyar szappanosok háziipari hagyományok nyomán dolgoztak.

A szegedi szappanfőzők egyébként 1851-ben céhbe tömörültek, de szabadalmi levélhez már nem jutottak. A régebbi időkből különösen a Szemmári és Répás rókusi családok szakmai hírnevére emlékeznek. Jeles szappanfőző volt még az árvíz körül Dobszay Antal, Kiss Márton, Lótos Ferenc, Zászlósy János is.<sup>5</sup> Századunk első évtizedeiben Geisler János dolgozott a Szentháromság utcában. Még a Zászlósy-műhelyben szabadult föl. Emlékezik rá, hogy amikor a mester és legények 14—16 órai megfeszített munka után egy *főzet* végére jutottak, *slusztrunk* szakmai néven emlegetett áldomást ittak.

Tömörkény tudomása szerint a szakmában az *édösszappan* azt a szappant jelentette, amelyből főzéskor nem választották ki a *feketeszappant*, *hígszappant*. Ezt főzés közben sóval kellett elválasztani a *fehérszappantól*. Szintén Tömörkény hallotta a *habszappan* híret is. Ez a főzés közben keletkezett és leszedett habból készített szappan volt.

Az olyan házilag főzött szappan, amelybe szaporítás végett a lúgját is belekeverik: *eresztőttszappan* volt. Ezzel szemben a *színszappan* nem tartalmazza a lúgot. Így természetesen értékesebb. A *szappanlúg* a főzésnél hátramaradt lúgos folyadék, amelyet tarka fehérmű mosására, súrolásra használnak föl.

A szappanfőző mesterség az utóbbi félévszázad folyamán a Városból kiszorult a környékbeli falukba, főleg Kistelekre, Sándorfalvára. Az itteni műhelyek nyilvánvalóan örökölték a szakma városi hagyományait is.<sup>6</sup>

Demeter Hermina, egyik híres kisteleki szappanfőző család sarjadéka úgy emlékezik vissza, hogy a legrégebb kisteleki szappanfőző, bizonyos Dudás mester a múlt század első felében kezdett dolgozni. Nála tanult fia, Dudás Ferenc, továbbá Kopasz András és Tóth Margit, férjezett Nagy Jánosné, aki viszont vejét, Demeter Istvánt avatta a szakmába. Kisteleken hosszú évtizedeken át a Dudás-, Demeter- és Nagy-műhelyek főztek szappant. Ma már (1963) azonban csak a Nagy-műhely, és alkalmilag néhány tanyai zúgfőző dolgozik.

A kisteleki szappanfőzők, másként *lúgosok* érdekeltségi köre Algyő, Csanytelek, Baks, Csöngöle, Pálmonostora, Balástya, Szatymaz, Dorozsma és a közbeeső tanya-világ területére terjedt ki. A felek kocsin hozták hozzájuk a felszaporodott főzni-valót. Leginkább nagyböjti időszakban értek rá. Megtörtént, hogy 30—40 kocsi is várakozott előttük, hogy sorra kerüljön.

Az első világháború előtt az öreg Lúgos Pista, azaz Demeter István műhelyében egyszerre nyolc üstben főtt a szappan. A *szappanfőző katlan* téglából cementragasztékkal készült, és 60—80 l űrtartalmú üst szolgált bele. Három felnőtt családtag és több legény dolgozott állandóan mellettük. Munka mindig volt, alig győztek rá. Jómód-

<sup>4</sup> Galambos A., Miért híres a szegedi szappan? Vegyi Ipar 1931.

<sup>5</sup> Reizner III, 467.

<sup>6</sup> A kisteleki gyakorlat leírását tanítványunk, Varga Ferenc lelkes szívességének köszönjük.

jukban a műhelyek nem ismerték a versenyt, szakmai irigységet. A mesterség egyébként képesítéshez és iparendélyhez volt kötve. Bár legtöbbször hozott anyaggal dolgoztak, piacozásra saját anyagból is főztek. Vásárolni nem jártak, mert a vevők helyükbe jöttek. A lúgot mindkét esetben a lúgos adta a maga készítéséből hozzá.

A szappanfőzés alapanyaga leginkább a disznózsiradék: töpörtő, disznótori hulladék, kimaradt avas szalonna volt. Az elpusztult disznót, amelynek húsát fogyasztásra nem lehetett felhasználni, föltisztítva és kicsontozva teljes egészében szintén kifőzték. Más dögöt, így lovat, szarvasmarhát is. Szívesen főztek marhafaggyúból, birka-faggyúból is szappant. Birka-faggyú egyébként másfajta zsiradékba is került, mert keményítette a szappant. Sutústól, azaz olajmalom gazdájától vett *sárolaj* 'szennyes aljaolaj' is használható volt, de csak negyedrészen a többi anyaghoz képest.

A lúgot egészen az első világháború végéig kizárólagosan széksóból készítették, csak később lúgkőből is. Ez utóbbiból soha nem tudtak beszerezni annyit, hogy a széksót mellőzhették volna. Bár a széksóból való lúgkészítéssel több munka volt, mégis megérte, mert gazdaságosabb és a szappanon többet lehetett keresni. Valahogyan finomabb szappant is főztek a széksós lúggal. Sok olyan fél volt, aki egyenesen megkövetelte, hogy neki csak széksóval főzzenek.

A széksós lúgkészítéshez használatos volt még az oltatlan mész, a szappan elválasztásához pedig a konyhasó.

A lúgöntés eszközei: a nagykatlan, lúgöntő kád, vasalt végű kavarólapát, vizes-vödörök, vashordók, erőmérő grád. A szappanfőzés eszközei: téglából készült cemen-tezett, beépített üstű katlanok, hosszúnyelű kavaró- és merítőkanalak, szappanszedő dézsák, deszkaformák és tálalóruhák, kikavaró kiskanalak.

A lúgöntésnél a 350—400 literes kádba 30 kg oltatlan meszet szórtak, és ezt forró vízzel megoltották. Az oltott mészbe 4—5 vödörrel mintegy 20—22 kg széksót öntöttek, és forró vizet vegyítve hozzá kavargatták, amíg a gondosan mért 15—16 fokot elérve, össze nem olvadt. A keverék egy nap alatt feladta a lúgot, amit szépen lemeregettek. Még másodszor és harmadszor is forró vízzel megöntözték a keveréket. A többszöri öntésre nyert gyöngye lúgot *szítató* néven emlegették, amelyet éppen úgy, mint a lúgot, vashordóban tároltak, és vagy a következő lúgöntésnél használták a lúgosodás meggyorsítására, vagy a túlerősre sikerült lúg megenyhítésére. Ez ugyanis a zsiradékot elemésztette, és a szappan porlós lett tőle, nem is habzott rendesen. A gyöngye lúg viszont nem járta át, és nem szappanosította meg a zsiradékot. Az ilyen lúggal készített szappan *kövérré*, azaz zsíros maradt, nem habzott és nem is tisztított.

Az erőmérő *grád* rendszeres használata nélkülözhetetlen volt a jó lúgkészítésnél. Amikor a szappant házilag főzőgető asszonyok panaszkodtak Demeter Istvánnak, hogy nem sikerült a szappan, és megkérdezték, hogy ugyan miért nem vált jóra, a válasz ez volt: mert maguk tollgráddal mérik a lúgot, vagyis tyúktollat tartottak bele.

A szappanfőző a kilóra megmért zsiradékot a főzőüstbe tette, és kilónként 3—3 ziter 15—16 fokos lúgot öntött hozzá. Összekavarta, főzni kezdte. A főzés ideje mintegy három óra hossza volt. Ha azt látta, hogy a szappan nehezen jön elő, vagyis a esír *kéri* a lúgot, akkor újra lúgot öntött rá, majd harmadfél óra múlva konyhasót dobott a masszába a szappan kiválasztódásának elősegítésére. Annyi sót, „amennyiért kiabál”. A szépen elvált szappant a mester nagy merítőkanalakkal dézsába szedte, és félerős lúggal föltéve, még egy órán át újra főzte. Ezután kitálalta a vászonterítővel bélelt formába, előbb azonban kiskanállal kavargatta, hogy a még benne levő lúg és víz elpárologjon belőle, majd ripacsos fölülettel hűlni hagyta.

Három-négy óra után kiemelte a formából, és egy táblában hagyta száradni jó egy hétig. Ezután vagy ő, vagy a szappan gazdája dróttal vagy kifeszített spárgával szépen kidarabolta a *táblaszappant*. Emlegették *színszappan* kiemelő szóval is.

Az első főzés lúgját külön le kellett önteni. Ez dézsában szintén úgy megaludt mint a szappan: *szappanlúg* néven ismerték. Olcsó volt és jól lehetett használni tarka ruhák, festők, olajos ruhák mosására. Olykor *eresztött szappan* is készült belőle.

A második főzés lúgja volt a *sóslúg*, amellyel súrolni szoktak.

A főzés vagy pénzért, vagy természetbeni viszonzással történt. Ilyenkor 2 kg szappannak való hulladékért 1 kg szappant adott a mester.

#### RÉZÖNTŐK

Régi céhiratokban *gürtler, girtler, kirtler* a nevük. Ez a szakma német kapcsolataira utal. Talán az *ónozók* is közéjük tartoztak, ezt azonban nem sikerült kétségtelenül megállapítanunk.

Valamikor a késesekkel alkottak közös céhet. Főleg rézedényt, rézmoszarat, réztepsit, rézüstöt, majd permetezőgépet is készítettek. Kihalt mesterségnek tekinthető. Még 1899-ben 5 rézműves, illetőleg 4 rézöntő dolgozott Szegeden. Számuk Reizner szerint a szeszadó behozatala után csappant meg.

Mint ismeretes, az üstfoltozó cigányoknak kolompár a nevük. Innen a jellegzetes *Kolompár* cigánynév is. A múlt században nyilván szerzett jog alapján, szakmai képesítés nélkül dolgozhattak, újat is készíthettek, amíg Városunkban a német eredetű rézöntő iparosok föl nem tűntek.

## NÉPVISELET

### A NÉPVISELET MÚLTJA

A szegedi népviselet múltjáról első biztos értesüléseink a XVI. század elejéről származnak. Az 1522. évi tizedjegyzékből kibontakozó viseleti kultúra körvonalai mindenesetre már bizonyos polgárosultságról, az önellátás hagyományai mellett az egykorú európai divatokhoz való alkalmazkodásról is tanúskodnak. Nézzük meg szám szerint is azokat a családneveket, amelyek a ruházkodásról vallanak.

A bőr és szaru feldolgozását idézi a *Szűcs*, illetőleg *Pellio*, *Pellifex* (25), *Hímvarró* (1), *Csapó* (5), *Tasalos* ('tarsolyos, tarisnyakészítő' 1), *Kesztyűs* (1), *Varga* (33), *Szekernyés* (1), *Cserés* (1), *Fésűgyártó* (1). A viseleti kultúrára utal a *Szabó* (54), *Varró* (2), *Gombos* (1), *Gomböntő* (1), továbbá a hódoltsági *Posztómető*<sup>1</sup> családnév. Utalunk itt természetesen arra is, amit a szegedi iparágak történeti és néprajzi áttekintésénél elmondunk.

A magas ipari számarányok láttára Székely György is jogosan hangoztatja<sup>2</sup>, hogy a környék is nyilvánvalóan a szegedi piacon, vásárokon vett magának ruhát.

A szövőipar azonban fejletlen és ebből külföldi behozatalra szorultunk. Csak éppen megemlítjük, hogy az alsóvárosi templom múzeumában őrzött Gellért-kazula és Mátyás király palástja a kutatás szerint firenzei takácsműhelyből került a XV. század folyamán hazánkba.<sup>3</sup> Hogy itáliai kelmék egyidejűleg nyilván a szegedi polgársághoz is eljutottak, azt nagy valószínűséggel következtethetjük egyes szegedi polgárok és polgárásszonyok római zárándoklataiból, az Itáliába irányuló szegedi tőzsérségből, továbbá Baratin Lukácsnak a szegedi Gyümölcsoltó Boldogasszony-kápolna számára tett alapítványából, amelyben öt misemondó ruha és négy oltárfölszerelés is szerepel. Az egyik oltárterítő *de damasco rasciano* mintha a Balkán, Bizánc felé mutatna.<sup>4</sup> Lehetséges egyébként, hogy az eddig még megfejtetlen *Baratin* családnévben egy régi, Európa-szerte ismert lyoni selyemanyag, nevezetesen a *baratin*, *ferandin*, *ferentin* emlékezete maradt ránk.<sup>5</sup> A család tehát kelmével kereskedett, és nemzetközi áruközvetítésre, szegedi terjesztésre vállalkozott.

Bizonyos részletességgel ismerjük Pap Benedek szegedi kereskedő raktárkészletét<sup>6</sup> abból az időből (1552), amikor kénytelen volt szülővárosát elhagyni, és Kassára költözni: *summája az mennyi marhát elhozta. Hoztanak el hetvenöt gyra ezüstöt,*

<sup>1</sup> Fekete L., *Die Siyaqat-Schrift*. 203.

<sup>2</sup> Székely Gy., *Vidéki termelőágak és az árukereskedelem Magyarországon a XV—XVI. században*. AgrártörtSzle. 1961, 325.

<sup>3</sup> Bálint S., *Szeged városa*. 28.

<sup>4</sup> Item quinque casulas, prima nigra de veluto, secunda rubra, similiter de veluto, tertia viridis de veluto aurato, quarta crocei coloris de damasco, quinta alba de damasco aurato. Item quatuor indumenta altarium; unum rubeum de veluto, secundum viride de damasco ad altare maius, tertium et quartum de damasco rasciano ad altare minus. Item tapeta septem. *Reizner IV*, 92.

<sup>5</sup> Geramb, V., *Steirisches Trachtenbuch*. I. Graz 1932, 79.

<sup>6</sup> Kemény L., Pap Benedek és Huszár Gál életéhez. *Irodalomtört. Közl.* 1911, 485.



*száz arany gyűrűt, bálokat, mely bálókba voltak purgomálok, istametok, iskarlátok, granatok, egyébféle posztók végekbe, posztós szekerek.*

A *purgomál* minden valószínűség szerint a lombardiai Bergamo városára utal, amely szövőiparáról már a középkorban híres. Az *istamét*, azaz szitaszövet francia, az *iskarlát* velencei, a *gránát* pedig eredetileg granadai honosságú ruhakelme.<sup>7</sup>

Pap Benedek leltárából is világosan kitűnik, hogy a szegedi ruhaviselet a háziipari készítmények (vászon, gyolcs) kivételével, már messzire kilépett az önellátás szerényebb kereteiből, és egyrészt belekapcsolódott az európai árucserébe, másfelől pedig nyilván a külföldi divatokhoz is alkalmazkodott. Pap Benedek kassai raktárában még a *braszlai* néven emlegetett, Boroszló városára utaló posztó is szerepel, ami bizonyára Szegeden sem volt ismeretlen.

Csak sajnálni lehet, hogy egykorú viseleti ábrázolás Szegedi Kis István és Szegény György ötvösmester képmását nem számítva, nem maradt ránk.<sup>8</sup> Öltözetük azonban aligha tekinthető jellegzetesen szegedinek.

A török hódoltság a szegedi népviseletben is módosulásokat, eltolódásokat, változásokat idézett elő. Sok adatunk sajnos nincsen, de szerencsére a körvonalakat ebből a kevésből is világosan kirajzolhatjuk.

Középkori virágzó céhességünk elsorvad ugyan, hiszen csak a csizmadia és szabó mesterségről vannak biztos adataink és értesüléseink, de nyilvánvalóan legalább még a szűcs szakmának is működnie kellett. Ezt a szegedi jószágértartás töretlen virágzása is lehetővé tette.

A török viseleti kultúra hatására természetesen újabb szegedi iparágak is kibontakoznak, gazdagodnak, így a papucsos, gombkötő szakma.<sup>9</sup> Ezek eleinte nyilván a betelepült török lakosságnak dolgoznak. Más helyen is szó esik még róluk.

Mint láttuk, a bőrművesség megtartja régi szegedi jelentőségét, sőt a törökök révén finomabb keleti technikákkal, így a fehérbőr, szattyán, kordován, karmazsin feldolgozásával is gazdagodik. A Felsővárosnak máig *Tabán* néven ismert tiszaparti része föltétlenül a török tímárok telepének emlékeztető őrzi. Ebbe a korszakba nyúlik vissza a híres szegedi papucsos mesterség kibontakozása is. A papucs tudvalevőleg török hagyaték hazánkban, de főleg Szeged városában.

A szegedi paplankészítés is a török korban válik híressé. Eredetileg török mesterek honosíthatták meg, és tőlük tanultuk el. Nyilván ilyenféle a helyzet a Szegeden vásárolt és a pozsonyi kamarához jelképes adóként elküldött szőnyegeknél is.<sup>10</sup>

A török viselet szegedi hatása igen jelentős volt, hiszen még a XVIII. századi szegedi iratokban, végrendeletekben is sokszor olvasható a *bujaváson* (=hímzett török vászonkelme), *csalma* (=tatársüveg), *skófiium* (=hímzőfonál), *törökking*, *török-kordovány*, *törökpapucs*, *törökcsőnyeg*, *törökzsínór*.<sup>11</sup>

\*

<sup>7</sup> Csefkó Gy., Balázsdeákmente. MNy 1934, 308.

<sup>8</sup> Szegedi Kis István arcképe irodalomtörténeti kézikönyvekből közismert. Szegény Györgyét közli Mihalik S., Németországi magyar ötvösök. Magyar Művészet 1937.

<sup>9</sup> Bálint S., A szegedi papucs. Szeged 1955.

<sup>10</sup> 1642. *Úgy adtuk és engedjük az megh nevezett Szegedi városnak, hogy mi nekünk in recognitionem domínii palatinalis esztendőnként egy pár persiai, avagy schallat oszlopos szőnyeget adván árendálhassák valakinek akarják és magok is élhessék a kun pusztákat.* Eszterházy Miklós nádor leiratából. Az ajándékozás megismétlődik 1649, 1662, 1665, 1681 és 1685-ben is. Reizner IV, 181, 188, 194, 195, 203, 204.

<sup>11</sup> SzegSz megfelelő címszavai.

A szegedi népviseletnek — főleg a céhiratok, régi árszabások, végrendeletek adataiból — a XVIII. században már számos sajátossága fölismerhető. Világosan elkülöníthető a *parasztviselet*, vagyis a hagyományos, jelentős mértékben még a helyi önellátásra (vászon, bőr) támaszkodó népviselet, továbbá a színesebb *polgárviselet*, amely a nemesi öltözködésből, sőt idegen kordivatokból is számos elemet: anyagot, formát magába olvaszt.

Mondanunk sem kell, hogy a parasztviselet és polgárviselet állandó kölcsönhatásban áll egymással. A helyi hagyomány olyan eleven és parancsoló ezekben az időkben, hogy a polgárviselet sokszor alkalmazkodik hozzá, főleg amikor az idegen elemek asszimilációjáról van szó, másfelől pedig a parasztviseletbe is a polgári öltözködésnek számos stíluseleme ötvöződik bele.

Kovács János írja<sup>12</sup> a XIX. század elejéig visszanyúló emlékezők nyomán:

„Szegeden a felső- és alsóvárosi törzslakosságnak egymástól elütő viseletén kívül itt a német iparosoknak, a rác és dalmata (bunyevac) lakosságának egészen külön népviseletük volt, a céhek pedig valamennyien elütőleg öltözködtek a többi lakosoktól, s ezen öltözködésük annyira állandó karakterrel bírt, hogy napjainkig meg lehetett ismerni az érdemes csizmadia, szabó, vagy szűcs céhez tartozó öregeket, férfít és nőt egyaránt, sőt a legényt, meg nagyobbára a leányzókat is.”

A férfiviselet természetesen konzervatívabbnak tetszik, a nőké szívesebben követi a divatot, de ugyanakkor körülbelül a századfordulóig számos archaikus hagyományt is megőrzött. Kétségtelen, hogy a férfiviseletet, a polgárság öltözködési módját a hatósági előírások is szigorúbban megszabták, mint a nőkét.

Ez a különbség a viseleti iparban egészen a céhesség bomlásáig, sőt még bizonyos nyomokban máig visszatükröződik. Hosszú időközön át elevenen elvált ugyanis a *magyarszabó* és *némötszabó*, a *magyartímár*, illetőleg *némöttímár*, a *magyarszűcs*, illetőleg *némötszűcs*, a *magyarvarga*, illetőleg *némötvarga*, nemkülönben a magyar *csizmadia*, *bocskoros* és *papucsos*, illetőleg német *cipész* mesterség, továbbá a háziiparként üzött *vászonszövés*, illetőleg meghonosodott *takács* mesterség, bevándorolt *kétfestőipar* egymástól. A magyar mesterségek, elsősorban a színmagyar, paraszti sorban élő polgárságnak, főleg Alsóváros gazdatársadalmának, a népesedni kezdő szállások pásztorainak, majd a tanyák földműves népének, továbbá a halászoknak, vízienjáróknak dolgoznak. Ezeknek élete, munkája jórészt kint a szabadban telik el, és így az időjáráshoz és fizikai foglalkozáshoz, vagyis a helyi környezethez és követelményekhez alkalmazkodó, kiértett viseleti hagyományuk van. A *némöt* jelzővel illetett szakmák a műveltebb, de azért a szegedi világban bizonyos mértékben még benne gyökerező, részben hozzá asszimilálódó iparos, kereskedő, hivatalviselő rétegeknek finomultabb igényeit elégítik ki, és a változékonyabb divatot, a nyugati ízlés beáramlását tükrözik. Ez az ízlésforma a szegedi nép vagyonosodásával mind egyetemesebbé válik és túllép a műveltebb Palánk és gazdagabb Felsőváros helyi határain. Természetesen még mintegy jó száz évig a divat illeszkedik a hagyományba, amelynek ellenálló és asszimiláló ereje még eleven. A XX. század elején indul meg e kettősség bomlása. A divatáramlatok mind döntőbben érvényesülnek, de teljesen győzni voltaképpen még máig sem tudtak.

A polgárságba való fölvételt már a XVIII. században iparkodtak a *polgárruha* viseletéhez kötni. Így tudjuk, hogy az 1790. évben, a II. József halálát követő nagy nemzeti föllángolás idején a Város bandériumának tisztjei zöld mentét, vörös nadrágot és nyestes kalapot, a kivonuló felsővárosi polgárok világoskék, az alsóvárosiak pedig sötétkék, rókaprémes ruházatot viseltek.<sup>13</sup>

<sup>12</sup> Kovács 209.

<sup>13</sup> Reizner III, 110.

A napóleoni háborúk szükségessé tették a polgárőrség szervezését és a polgárság viseletének egyenruhaszerű szabályozását is. Az 1805-ben nyomtatásban is megjelent rendszabást<sup>14</sup> annál is inkább idéznünk kell, mert döntő hatással van a szegedi cívis-viselet egész XIX. századi sorsára. Egyes nyomai még manapság is föllelhetők idős parasztságunk öltözködésén.

*A Polgárságban ezután béveendőknek ruházatról való rendszabások.*

*Minden Új Polgár tartozik egy Színes, de kevés költségű öltözetet, jól Testéhez alkalmaztatva készíttetni, abban fel esküvésekor a N. Tanács előtt, azután pedig a hová és a mikor paratsoltatni fog, meg jelenni.*

*Azon Színes öltözetet az egy formáság önként ajánlja; rendeltetik tehát: hogy a szín a Városi Privilegiumnak Tzímere színéhez hasonló legyen.*

*A helybeli Polgárságnak szokását, természetét és önnönhajlandóságát tekintvén; abbéli Színes Ruhának e Városban mind a módra, mind az árára különbözönek kelletik lenni, ehhez képpst valamint, hogy a Fölsővárosi az Alsóvárositól, a Gyalogság a Lovasságtól öltözetével különböztetődik meg, úgy a Tisztek ruháji ki tetzetöbбек lesznek a többiekénél.*

*Az egész Polgárság Lovas, és Gyalok Rendre osztattatik fel és ki mellyik rendhez legyen tartozandó, azt a Nemes Tanács határozza meg, a Polgárságáért téendő esdeklésekor.*

*A Lovasság két osztálból fog állani, tudni illik: Felső, és Alsóvárosi nevezet alatt, a Gyalogság pedig Felső, Alsóvárosi és Palánki nevezet alatt.*

#### A Lovasság Öltözete.

*1ször: A Felsővárosi Lovas Színes Ruhája lészén:*

a) Világoskék jól a Testhez szabott néha gombolva, néha palástul viselendő kék zsinórra, három sor Fehér gombokra, fekete Báránny Prémre készült Magyar Mente.

b) Hasonló színű, gombú és zsinórú gombolva hordozandó Dolmány.

c) Hasonló színű és zsinórú Nadrág.

d) Fehér szőr zsinórú Öv, mellynek gombjai vörös, kék és sárga színnel keverték legyenek.

e) Fekete nyakra való.

f) Fekete, atzél sarkantyús, kék zsinóros Tszima.

g) Fekete Magyar Süveg, Fehér zsinórbul vörös, kék, sárga kevert gombokból fel készült Vitéz kötéssel és olly bokrétával, melly ugyan azon színt mutasson.

h) Vasas Kard, Vörös Tarsollyal, mellyen a Város Tzímere fehéren ki varva láttzatasson.

i) Fekete Báránnybőr Nyereg Takaró, Vörös posztó prémme.

k) Tsinos Ló szerszám, a Kantáron és a Ló Homlokán egy sárga rezes tsillag.

2. Az Alsóvárosi Lovas Osztálynak hasonló öltözete és készülete lészén, de azon külömséggel, hogy

1. A ruházat posztója setétkek szinte ollyan zsinórra, sárga Gombokkal, sárga Övvel, a mente pedig vörös rókával készüljön.

#### A Gyalogság Öltözete.

3szor. Felsővároson Világos kék Dolmány ollyan zsinórra.

a) Világos kék Nadrág hasonlő zsinórra.

b) Fehér szőröv, vörös, kék, fehér Gombokra.

c) Fekete nyakravaló.

d) A Lovasokénál alacsonyabb fekete Magyar Süveg, vitézkötés helyett vörös, kék, fehér Rósátskával s ollyan színű bokrétával.

e) Vasas Puska.

f) Vörös bagarja szíjjonfüggő fekete patrontás, azon a Város Tzímere Sárga rézbül, fekete Tszima világos kék zsinórral.

4szer. Alsóvároson. Sötétkek Dolmány ollyan zsinórra, három soros sárga Gombokra.

a) Sötétkek Nadrág hasonlő zsinórra.

b) Sárga szőr Öv, vörös, kék, fehér gombokra.

c) Fekete nyakra való.

d) A Lovasokénál egy kevésé alacsonyabb fekete Magyar Süveg, vitéz kötés helyett vörös, kék, sárga színekkel vögyött Rozsátskával, s hasonlő színű bokrétával.

<sup>14</sup> Nemes szabad királyi Szeged várossánál a polgárságban ezután béveendőknek egygyforma Ruházatról való Rendszabások, mellyek a nemes tanács által 1805dik Esztendőben Sz. György Havának 27dik napján helyben hagyattattak. Szegeden, Nyomtatott Grün Orbán betüivel.

- e) *Vasas Puska.*
- f) *Vörös bagaria szíjon függő fekete Patrontás, fekete Tszma sötétkék zsinórral.*  
5ször. *Palánkban. Setét kék Frak Kabát, sárga Gombokra, vörös hajtókára.*
- a) *Kíngyertya szín, vagy is sárgás Laibli fehér Gombokra.*
- d) *Kíngyertya szín, vagy is sárgás hosszú Angliai Nadrág.*
- c) *Fekete, jól a lábhoz készült Saru.*
- d) *Három szegletű fekete kalap, sárga Gombra, és gombházra, Zöld bokrétával.*
- e) *Vasas Puska.*
- f) *Vörös bagaria bőr Pantalér, fekete Patrontás, sárga rézből azon a Város Tzimere.*

#### A Tisztek Öltözete.

6ször. *A' Lovas és Gyalog Osztályoknál mindenben a Posztó ugyan hasonló leszzen a köz Polgárságé-hoz, mind azonáltal a fehér szín zsinór és Gombok helyett Felsővároson ezüst, Alsóvároson pedig a sárga szín zsinór és gombok helyet arany, vagy aranyozott leszzen. Süveg helyet vörös Tsákos nyustos Kalpag, a prém a Mentén Nyertz fog lenni, egyéb készület szinte olyan szín, mint a köz Polgároké, de fainabb materiából, úgy a Palánkiaknak készülete is, a köz Polgárokéhoz hasonló, de fainabb materiából leszzen,*

*Az így fel ruházott Színes Polgár midőn valamely Ünnepep leszzen, s tisztelet tételre meg szállítatik, ha tsak nem beteg, vagy igaz okból el nem utaz, vagy szabadságot a Tiszjtétül nem nyér 12 forint büntetés alatt köteles leszzen meg jelenni. Ha Színes ruhája el szakad, tartozik újjat 25 forint büntetés alatt tsináltatni s készen tartani, nem különben idővel ki adandó parantslatokat is pontig tellyesíteni.*

Kováts István önéletrajzában személyes gyermekkori élmények alapján mondja el, hogy a múlt század első felében az egyenruhás polgárok viselete sötétkék posztóból készült. Kordován csizmájuk, szűk magyarnadrágjuk, végig gombolós mellényük, csákójuk, dolmányuk és vendégmentéjük volt. A régi szegedi polgárelétről más vonatkozásban bővebben is szó esik.

Jellemző, hogy az idős tápai férfiak zsinóros magyarnadrágból, ezüstgombos mellényből álló ünneplőjét *polgáros viselet*, sőt olykor *polgármestörös viselet* néven is emlegetik.

A reformkor szellemére, de a szegedi parasztpolgári öntudatra is igen jellemző az a rendelet (1832), amelyet Babarczy Imre királyi biztos, Alsóváros fia adott ki:

*Királyi Biztos eő Nagysága a Városi Tanáts tagjainak a Nép előtt egészen megvesztegetett tekintete vissza állítására nézve közben jött Rendeléseinek, mellynél fogva az Tanáts ülésekbe Tisztességes magyar ruhában való megjelenést hagyta meg, újabbi megvetését az egész egyben levő tanátsnál tapasztaltván; — az illy önn köz Díszbeli állapotban való engedetlenséget rosszra magyarázta, nyiltán kinyilatkoztatván, hogy már most a visszaélések és Vastag Hibák megszűnni nem látszatván, kötelessége nevenként kijelenteni, hogy azon Tisztviselőket, akik a Királyi Biztos jól megfontolt fellyebbi rendelményekben ellenkezést mutattnak, tisztelt Eő Nagysága úgy fogja tekinteni, mint közszolgálatban lenni nem akarókat.*

A céhes polgárságnak május elsején, úrnapján, patrónus ünnepén, remekelésen való ünnepélyes fölvonulásaiból, díszmeneteiből a viseletnek még feudális, közösségi jellege, továbbá életkort, hivatást, társadalmi helyzetet egyaránt kifejező hagyományai, kötelező konvenciói csillannak föl és érvényesültek a maguk idejében ritka látványossággal.

A millenáris idők lelkes hagyománytisztelésének, s a műkedvelő „szegedi magyar” ügybuzgalmának köszönhető egy céhes mészáros-remeklés föllevenítése a Szegedi Napló hasábjain.<sup>15</sup> Ebből ragadjuk ki a XIX. sz. első felére vonatkoztatható viselet-történeti bizonyságokat.

„A mészárosok jó módja ruházatukból is kitűnt. A legeztősebb ruhát ők, meg a csizmadiák viselték. Tekintélyes volt a céhük, ünnepélyes és híres a remeklésük.

A nagy nap reggelén a székkáló legények és inasok fehér pikédolmányba öltöztek, a legények lábán kordováncsizma. A felvonulás élén lovagolt a komiszáros, azaz céhbiztos darutollas kalapban,

<sup>15</sup> Beck P., Mészáros-remeklés. Régi szegedi céh-ünnep. SzN. 1905, 313. sz.

piros hajtókás, kék posztóból készült, ezüstgombos viktoriadolmányban és egérszínű posztóból készült, oldalain piros posztócsíkra rakott gombokkal díszített, bőrös lovaglónadrágban. Oldalán széles, rezes fringia lógott, kardszíjába volt akasztva egy nagy selyemfonállal kivarrott sallangos kostök, benne a tűz-szerszámokkal. Vállán remekbefont karikásostor lógott. Lova sallangos kantárral, sárga-réz kápás nyerge pedig fecskefarokra szabott piros posztószélű, erdélyi fekete báránybőrből készült takaróval volt fődve...

Utána hat marconaképű perzekútor lovagolt városszínű rövid tarkazsinóros dolmányban, gombos lovaglónadrágban. Vállukról széles fekete szíjon csövével lefelé lógó karabély és város címeres lóding, oldalukon huszáros görbe kard...

Ezután következett a nap egyik hőse: a gulyabeli vad marha, a leütendő ökör felpántlikázott szarvakkal. Nyomában a másik hős: a remekelendő mészároslegény. Pörge selyemkalapban, panyókára vetett rövid, ezüstgombos kék dolmányban, karján felgyűrt inggel, sujtásos kék magyarnadrágban, sarkantyús csizmában, előtte egyik sarkánál fogva felakasztott, fehér kivarrott szélű kötőben, oldalán pedig a réznyelű késfenővel, jobbvállán a taglóval...

Utánuk a városi polgárörtség egyenruhás zenekara következett. Majd a városi hatóság képviselője, a céhkomiszárius szenátor magas rókabőrös kalpagban, rókatorkos mentében, kardosan. Mellette a városi tisztifőorvos magas cilinderkalapban, tubákszerű hosszú kaputrokban, kengyertya színű... sárga nadrágban, hosszúszerű csizmában.

Ezután testületileg vonultak föl a mészáros céh tagjai a fő- és alcéhmesterekkel, a ládamester vezetése alatt. Ezek a jól hízott mesterek ezüstláncos mentékben, dúsan zsinórozott búzavirág szín posztóruhákban, vállukon sötétkék galléros köpönyegekben parádéztak...

A céh után következtek a céhbeli mesternék és leányaik... csipkés-tarajos magyar főkötőkben, ingvállban, ezüstcsatos pruszlíkokban..."

Népünk viseleti kultúrájának múlt századi alakulásában nevezetes mozzanat a *papucs* szegedi különlegességgé válása. Viselete szorosan összefügg a modern városi civilizáció kibontakozásával, nevezetesen Szegednek a XIX. század folyamán meginduló kikövezésével. Azelőtt az utakat borító feneketlen sár miatt az asszonynepek is csizmában, bocskorban jártak. A cipőt, az egykorú bennszülött németek viseletét egyelőre idegennek érezték.

Az önellátáson alapuló háziipar, így a szövés-fonás a múlt század derekára a Városban már teljesen eltűnik, illetőleg kiszorul a tanyákra. A korszak korakapitalista közgazdasági virágzása a városi nép körében már megteremti a ruházati javak nagyarányú cseréjét, így többek között az erdélyi szász posztó, nemez és a szepesi, felvidéki vászon Városunkba özönlését, amelyekért mi szappant, paprikát, halat, feldolgozott bőrt adtunk cserébe.

A női viseletnek éppen körülbelül a papuccsal egyidőben felbukkanó új anyaga a *festőruha*, kékfestő ruha, röviden *festő*. Olcsóságával, mutatós mustráival évtizedeken át a szegedi női világnak, elsősorban természetesen a szegényebbeknek legjellegzetesebb, közkedvelt kelméjévé válik. A folyton gyarapodó szükségleteket éppen a nagyhírű szegedi kékfestő ipar elégíti ki. A szegényebb asszony nép így aztán a színes, díszes papuccsal és a drágább kelméket helyettesítő, de a helyi hagyományokba illeszkedő festőruhával tartja fenn még mintegy fél századon át a szegedi népviselet jellegzetes formáit.

Az önkényuralom idején a magyaros polgárviselet ellenállási ösztönzésekkel, a nemzeti érzés tüntető hangsúlyozásával is színeződik. Egyes megnyilatkozásai csak átmeneti divatnak bizonyulnak ugyan, mások azonban polgárosuló parasztságunk viseleti hagyományaiba olvadva, megérik a XX. századot is. Ilyenek a Kossuth-kultuszt állhatatosan megvalló *Kossuth-kalap*, *Kossuth-szakáll*.

Idéztük már Kovács Jánosnak nagyon is szűkszavú jellemzését a régi szegedi polgárviseletnek hajdani színes, változatos világáról, továbbá mesterségek és városrészek szerinti eltéréséről. Amennyire lehetséges, most próbáljuk meg ezeknek a sajátosságoknak, elmúlt viseleti konvencióknak emlékezetét fölidézni, a mozaikszemeket összeilleszteni. Különösen Cserzy Mihály és Tömörkény adatainak vesszük nagy hasznát.

A múlt század második felének, főleg az árvízét megelőző időszaknak férfiviseletét a szemtanú Cserzy Mihály jellemzi bővebben.<sup>16</sup> Rajza nem részletező, de a körvonalakat, legjellegzetesebb vonásokat mégis találóan állítja elénk. Ábrázolásának hűségéért egyéb források, élőszavas visszaemlékezések is kezeskednek.

„A Víz előtt — írja 1906-ban — városrészenként egymástól teljesen elütő ruházatban jártak az emberek.”...

„A Belvárosban nagy számmal voltak még akkor a szerb és német családok, amelyek természetesen ápolták nemzeti viseletüket, és legtöbbször a nekik megfelelő idegen szabású ruhában jártak.

A felsővárosi polgároknak ruhája búzavirág színű, kék posztóból finoman készült ruha volt, dúsán zsinórozva és ezüstgombokkal ékesítve. A kalapja nyúlzsőrselyemből készített kisszélű, pörgeállítású volt. A mentéje fekete báránnyal prémezett. Ugyanilyen búzavirágkék színű, szarufára zsinórozott dolmánya. A mellény fekete selyemből varrott, apró ezüstgombos... Fekete selyem nyakravalót viselt... Továbbá búzavirágkék színű, zsinóros, vitézkötéses magyarnadrágot és rövidszárú kordováncsizmát hordozott. A nadrágszíjon nagy ezüstcsat ékeskedett. Ez tette a felsővárosi polgárt kiváltságossá. Ezüst csatot más senki sem viselt, még a hivatalnokok és az urak sem.

Ezt a viseletet télen kocsi, vagy nagy hidegben a Városban is — disznótorra vagy egyéb ilyen alkalmatosságkor való jövés-menésben — selyemmel gazdagon kivarrott suba egészítette ki. Valamint esős időben a kerek gallérköpönyeg, melyben sommal végződő ezüstláncos kapocs volt lógóként. Mert hát abban az időben magyar ember paraplént nem vett a kezébe. Volt ugyan, de csak az asszony-nép és a német hordozta... A Felsővárost ui. hajósgazdák, molnárok, kupeczek, módos szappanosok, kereskedők, fuvarosok lakták, és foglalkozásuknál fogva az ország különböző tájaira elvetődtek, tehát a szerzett tapasztalatok folytán ízlésük is finomodott...

A felsővárosi polgár sapkája finom, erdélyi báránnyal vagy asztragánból való volt...

Az alsóvárosi polgároknál a sötétkék volt a kedvelt szín. Csak nyáron váltották föl a jobbmódúak a nehéz, vastag posztóruhát vékony fekete reverendaszővetűre. Sötétkék ugyanilyen színű, széles zsinórzatú volt tehát a magyarnadrág, azzal a különbséggel, hogy amíg a másik anyavárosrészt: a Felsőváros polgársága feszesre, testhezállóra szabatta a nadrágját, az alsóvárosi ember bugyogósabbra, munkára alkalmatosabbra készítette, úgyhogy még a csizmaszárra is lehajlott. Sötétkék volt a dolmánya is, kusza szabású, zsinóros. Csupán a mellény hasonlított a felsővárosi polgáréhoz, azzal a különbséggel, hogy ennek a sötétkék színe volt. Továbbá rövid ködmönt viselt az alsóvárosi ember, berliner fonállal kivarrrva, és ugyancsak berlinerrel kivarrott subát és báránnyal sapkát. Fekete, nagy, de pörgeszélű „vaskalapot” viselt az alsóvárosi ember-nép. Kemény és nehéz volt, mintha vasból lett volna. (l. 135. jegyzet.)

Végül a szarkaláb aljú, huszáros szabású bőrbekécs is hozzátartozott az alsóvárosi nép ruházatához. Ehhez hasonlót a hajóácsok és a faragók viseltek. Azzal a különbséggel, hogy ez itt finomabb kelméből készült, és... lehajtott gallérján bogárfekete asztragán fénylett...

A rókusiak — folytatja Cserzy — afféle kitelepült polgárok voltak, leginkább kőművesek, ácsok és egyéb mesteremberek, kik az úgynevezett polgári viselettől mesteremberi mivoltuknál fogva is hamarosan eltértek. De eltértek azért, mert a régi mesteremberek leginkább bevándorolt németek voltak, és „divatosan”, azaz németesen öltözködtek, és a bennszülött is átvette ezt a viseletet.”

Vessük itt Cserzy jellemzése közé, hogy ők, továbbá a rókusi disznóvágók honosítják meg leghamarabb a nyugati kispolgár öltözködését: nagyszélű fekete kalapot, sima, pantallós fekete öltözetet, fehér inget, egyszerű fekete csokornyakkendővé modernizálódott nyakravalót. A bajusz mellett egészen picinyke kecskeszakállat is viselnek az ajkuk alatt, amelynek *légy* a tréfás helyi neve.

A városrészek szerint mutatkozó és eddig felsorolt viseleti eltérések mellett még a céhek, foglalkozások tagjai is jellegzetes öltözködési konvenciókat alakítottak ki. A csizmadiák jártak a legdrágább viseletben.

„Ezek — fejtegeti tovább Cserzy — finom, sötétkék posztóból készült, nagy ezüstgombos és nehéz ezüstláncos mentét, dolmányt, magyarnadrágot és ezüstsarkantyús csizmát viseltek. Továbbá sötétkék galléros köpönyeget, ezüstláncos akasztóval, télen pedig a legfinomabb asztragán dísszel. A csizmadiák különösen kedvelték az ezüst díszítést.

<sup>16</sup> Cserzy M., Népviselet és népszokások Szeged vidékén. Értéktár 1906, 205: „...Hogy mennyire kedvelték a csizmadiák az ezüst ékszer, ennek jellemzésére elég a régi jóhírű Magyar István esete, aki a hatvanas években eltérrendbeli díszruháját eladta és azon vett magának Rókuson fordított elejű lakóházát.”

A kőművesek és ácsok özbőrszínű bekecsket, dolmányt és magyarnadrágot hordtak szürke zsinórzattal... „Az épületmunkások egyébként még manapság is kedvelik ezt a színt — írja Cserzy. Ma azonban — [azaz századunk elején] — már nem magyar szabású nadrágot, hanem bugyogót varratnak belőle, és nem dolmányt, hanem bársonnyal cifrázott, rövid aljú kabátot szabatnak. A zsinórzást is megváltoztatták...

A szímolnárok, vízimolnárok, hajósok a *molnárkék* színt kedvelték. Dolmányt és mentét viseltek...

A híres szegedi halászok öltözete szintén önálló, s a többtől elütő volt. Pörge selyemkalapjukat kevélyen félhomlokra csapva hordozták. Továbbá fehér szűrposztóból készült, jőszabású rövid kankójuk,... fekete szövetből való halászdolmányuk volt, búzavirágkék színű magyarnadrág, kordováncsizma. Nehéz ezüstlánc, amelyen ezüstdől öntött kövér potykahal lógott... Ezüsthaltat más senki sem viselt az óraláncán.”

Tömörkény viszont úgy emlékezik vissza,<sup>17</sup> hogy a halászok ünneplő viselete *molnárszín* posztó volt, meggyzín bársonygallérral. A két megfigyelés különben nem föltétlenül ellenkezik egymással, hanem kiegészítheti egyik a másikat.

Máshol idézzük a mészárosok céhöltözetét, alkalmasabb összefüggésben mindjárt sor kerül a hajdani polgárosult juhászvisélet bemutatására is. Még a tanyai ruházatkodás alakulásáról, történetéről is el kell egyet-mást mondanunk.

A szegedi tanyavilág népviselete mindig őrizte, és visszatükrözte a Város öltözködési hagyományait, konvencióit. Ez természetes, hiszen a tanyák népe a Városhól szakadt ki, tehát rokonsági, gazdasági, művelődési, ízlésbeli kapcsolatai egy pillanatra sem szűntek meg vele.

Öregek visszaemlékezéseiből, egykorú adatokból bizonyos, hogy a múlt század derekán a len- és kendertermesztés a tanyai háztartás körében még virágzott. Ekkor a vászonneműt olykor még házilag is készítették, de egyidejűleg már gyolcsostótoktól, vásári árusoktól is vásároltak. A pásztornép értett a birka- és marhabőr kicserzéséhez. Ebből készült a *háribőr*, vagyis palástszerűen a vállra, hátra vethető összevarrott birkabőr, a marhabőrből pedig a bocskor.

A pusztai népnél a posztóvisélet csak a múlt század közepén, főleg a jómódú juhászoknál kezd terjedni.

„Megy itt az aszfalton — írja Tömörkény<sup>18</sup> — egy juhász... Vagy a maga gazdája, vagy pedig tekintélyes nyája fölött a számadó. Ezt mutatja a vállas és hasban is széles megjelenés, az áporodott juhtúrósrag, amely körüllegi. A vastag abaposztóból való kékbeli öltözet és két oldalt fölördült, elül-hátul pedig lefelé járó karimájú kalap... A fürtös fej, a csodálatosan szélesre nyírt hajakkal, amelyeknek formáját a múltban egyiptomi fáraók hercegisasszonyai viselték. A lajbi ezüstgombjai... hegyes, magyaros pipakupak tetejére kíváncznak toronynak. Mutatja továbbá a hegyes orrával fölfele pördülő juhászcizma, *juhászosórú cizma*. Azután a perzekutornadrág — *más néven rajthuzli* — amely a csizmaszárra borul, és amelynek az alja bőrrrel van beszegve. Az oldalán piros stráfli van, mint a generálisokén, és azonfölül hús-hús pityke, sárgarézből való, rávarrva. A rajthuzlinak *gombosnadrág*, *juhásznadrág* elnevezése is járta.

És mindezekben fölül ott a kézben a juhász kampó... A bojtár kezében kenyérkereső szerszám, a számadó kezében azonban csak dísz, és főnöki jelvény... már csak stilizált holmi az egykori farkasütő. Az acélja fényes, a kampója kecsesen karcsú,... a nyél finom és vékony keményfa, fényesre politúrozva a kézhasználat által.”

A régi pásztorvisélet egyes ruhadarabjai a földműves tanyai népnél is használatosak, hiszen itt évszázados tapasztalatokról, a külső élethez, az időjárás viszontagságaihoz való célszerű alkalmazkodásról van szó.

Nyáron ingben, gatyában, bocskorban, nagyszélű kalapban dolgoznak még ma is elég sokan. Ebben a lenge, fényelnyelő öltözetben védekeznek a forróság, a kalappal pedig a napszúrás ellen. Télidőben ragaszkodtak a báránybőr sapkához, subához,

<sup>17</sup> Tömörkény I., Rónasági csodák. 166.

<sup>18</sup> Tömörkény I., Elég gyorsan haladtunk. SzN. 1913, 157. sz.

csizmához, mert különben ott kint a síkon, a metsző szélben, gyalog vagy lovaskocsin ülvé átfáznának.

A *hétköznapló* viseletben, a munkaruha jellegében inkább érvényesül a hagyomány, mint az ünneplőben. Ez természetes is, mert a sokféle mozdulattal járó munka sokszor megszabja az öltözködés módját. Ilyenkor a nők még mindig bekötik a fejüket, szoknyát, blúzt és kötényt viselnek.

A tanyavilág önellátó készsége a múlt század végére megszűnik, de nagyjából a második világháborúig ragaszkodnak az öltözködés hagyományos formáihoz. Ez a férfivilágnál abban nyilvánul meg, hogy szükséges ruhadarabjait az ő ízlése szerint dolgozó szűcsnél, csizmadiánál, magyarszabónál, kalaposnál veszi, illetőleg rendeli.

Ismét hangsúlyozzuk, hogy a tanyavilág öltözködési kultúrája mindenkor az anyavároséhoz alkalmazkodott, azt azonban egy-két évtizeddel, újabban is néhány esztendővel megkésve szokta követni. A konfekcióipar azonban lassan minden különbséget megszüntet, de még századunk 50-es éveiben is avatott szem fölismerte a tanyaiakat nemcsak jellegzetes, homokhoz szokott, vontatott járásukról, hanem azért is, mert az asszony nép kedveli az élénk színeket, a mustrás kelméket, a férfiak pedig ragaszkodnak a bajuszhoz, vagy legalább a csökevényeihez, nem szeretik a nyakkenődőt, nem mozognak még kellő biztonsággal és feszélytelenséggel a városi életmódhoz szabott modern ruhákban.

Egyébként a korunk civilizációját annyira kifejező *mackóruha* (melegítő) a tanyán is terjed. Jellemző módon azonban a nők a mackónadrág fölé még szoknyát is vesznek magukra, ami a hagyomány szívósságát, a kompromisszum készségét, a beolvadás igényét bizonyítja. A motorkerékpár rohamos terjedése a férfiaknál, de a nőknél is a modern bőrruha, sportkosztüm terjedését segíti elő. Csizma mellett terjedőben van a *birgeri*.

Parasztoknál mindenesetre még manapság sem mosódik úgy el külsőségekben: magatartásban és öltözködésben a nemek különbsége, mint a városlakóknál. Ez föltétlenül egészséges szemléletre, a természetadta jellegzetességek tiszteletére vall. Emeljük itt is meg, hogy a paraszttasszony még ma sem dohányszik. Megszólnák azért is, ha szenvedélyesen, virtuskodva innék.

A tápaiak még századunk legelején is vasárnap mindig ünneplőbe-öltöztek, még ha nem is mozdultak ki hajlékukból.

Végül meg kell jegyeznünk, sőt hangsúlyoznunk, hogy tanyai népünk sokat ad a külső megjelenésre, a *tisztösségös* öltözködésre. Fél a megszólástól. Inkább nem járt templomba, elhárította magától a lakodalmi meghívást.

Régebben azért is elég sok vadházasság akadt a tanyán, azért éltek *bagolyhitőn*, mert a kolduszegény fiataloknak, illetőleg szüleiknek nem telt ünneplőruhára, amelyben a pap, anyakönyvvezető előtt illendően meg tudtak volna jelenni, lakodalmat tartani. A kapcsolat „törvényesítésére” sokszor csak hosszú évek múlva kerülhetett sor, amikor érzésük szerint már nem kellett ruházatuk miatt szégyenkezniük.

A nehéz sorsban bizony sokszor a Mars téri *szögénypiac*, *rongypiac* néven emlegetett zsidvásáron öltözködtek föl, legalábbis ami a köznapi, dolgozó ruhájukat illeti.

A tanyai proletariátus körében, a városi urak szolgálatában álló szőlőkapások, béresek, részesek világában kissé más a Tömörkény Istvántól és Cserzy Mihálytól egyaránt tetten ért változás folyamata, de az eredmény ugyanaz.

„A nagyobb tanyákban — írja a századfordulón Tömörkény<sup>19</sup> — az idegen öltőruha szinte észrevétlenül vándorol be az urak nyomán. Szokás, hogy az úr, a birtokos a megkopott ruhát, ami már városi viselésre nem alkalmas, kiadja a tanyára a kocsisnak, kapásnak. Ennek örülni szokás oda-kint, mert hát ingyenben van. A pantalló így megy ki közibük. S utóbb beleszokik...”

<sup>19</sup> Tömörkény I., Rónasági csodák 202.



Cserzy Mihály<sup>20</sup> erősebb indulattal festi a ruházat „deklasszáldását” egy szatymazi úri szőlőbirtokra iparkodó munkásmenetet ábrázolva:

„Az egyiken kockás nadrág. A másikon hátulzsebes kabát. A harmadikon hasig kivágott mel-lény. Az utána következő keménykalap, azután meg sárgaszalagos szalmakalap, gombosoldalú lakkcipő. Csak éppen még kesztyű hiányzik a kezükről, meg lárvá az arcukról, hogy farsangi menet-nek nézze őket az ember a tanyán... Most takarékoságból gúnyával fizetjük a napszámot.”

A szegedi népviselet artisztikus hitelességű forrásai közé tartozik szegedi festők néhány alkotása is.

Sorukat *Petrich András* (1765—1842) mérnöktábornok, érdemes hazafi nyitja meg. Szegeden csak diákoskodott, mégis egész életén át büszkén vallotta magát szegedinek. Kazinczy, Széchenyi, József nádor, Kisfaludy Sándor méltatta barátságára.



*Illyés Ágoston* rézkarca (1820)

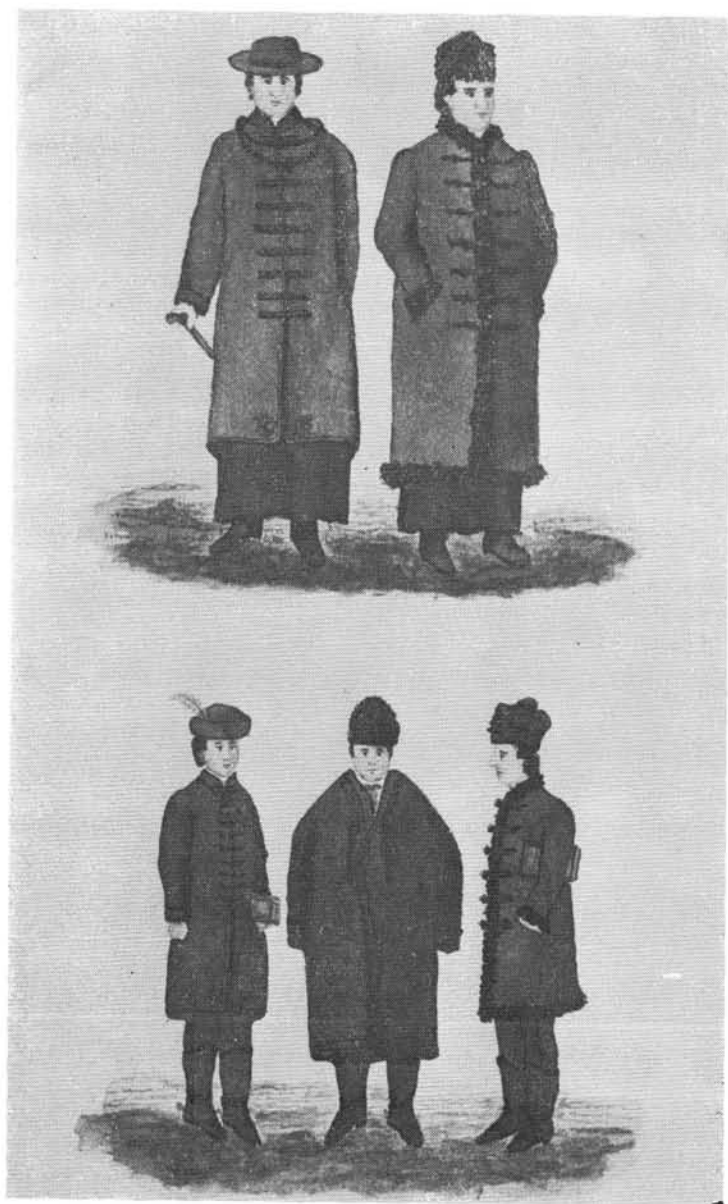
Korának egyik legjobb térképezője. Táj- és életképeivel hazánk természeti szépségei-nek, népéleti sajátosságainak fölfedezői, szinte Dugonics András magyarságismereti programjának munkásai közé tartozik. Szegedről 1810 tájáról népviseleti képe maradt ránk,<sup>21</sup> amely szemmel láthatóan éppen az öltözködési sajátosságok megörökítését tekinti céljának.

Egyik vízfestménye négy asszonyt és öt embert örökít meg. Két asszony kivarrott ködmönt, jellegzetes, nyilván fehér kötényt, és fejbekötést, egyen csurakot, azaz hosszú téli bundát látunk, egy meg mintha félünneplő, *piacos* viseletet, tápaiasan *mönő ruhát* ábrázolna. Három férfira jellemző a beráncolt bő gatyá, hatalmas juhászkalap, ujjatlan dolmány, spencer, illetőleg panyókára vetett köd-mön. Kettő sapkát visel. Egyiken hátibőr, fehérneműje nem határozható meg pontosan. Az elfekvő alak talán kankót visel. A lábbeli valamennyinél elmosódik.

<sup>20</sup> Cserzy 206.

<sup>21</sup> Közölte Schoen A., Petrigh András. A Műbarát 1922. Vö. még Salamon H., Petrigh András művészi hagyatéka. Győri Szemle 1941. — A kép eredetijére, sajnos, nem sikerült rábukkannunk.

A piarista *Illyés Ágoston*, a gimnázium rajziskolájának vezetője rajzolta és *Karacs Ferenc* metszette „A Szegedi Oskolák Épületének Tekintete” c. kitűnő, forrásértékű rézkarcot.<sup>22</sup>



Kegyes rendi tanárok az 1860-as években      Gimnáziumi tanulók az 1860-as években  
(*Váry Gellért* piarista tanár vízfestményei)

<sup>22</sup> Illyésről ld. Szeged városa 1862.

Az előtte hullámzó emberek jellegzetes szegedi polgári és népviseletben tűnnek föl. Látunk pásztorokat subában, rajthúzliban, nagyszélű kalappal a fejükön. Közelükben szürkankóba öltözött magyar polgár, német kocsislegény. Magyar és német fogatok is megjelennek előttünk. A lovakon magyar-, illetőleg németszerszám. Utcai alakok: puttonyos szolga, bécsi divat szerint öltözött házaspár, magányos polgárasszony, utcagyerekek, tereferélők.

Ezután újabb képforrások csak a század második felében bukkannak föl.<sup>23</sup>

A szatymazi parasztgyerekből híres berlini illusztrátorrá vált *Tóth Molnár Ferenc* néhány hitelesnek tekinthető vízfestményére kell elsősorban utalnunk. Részben a régi polgárőrségi viseletet örököltette meg, amelyet az 1883. évi királylátogatás idején Beck Pista próbált új életre kelteni. Több lapja maradt meg a század utolsó évtizedeinek szegedi polgárviseléséről is, amelyek Tömörkény és Cserzy Mihály leírásához értékes szemléltetésül szolgálnak.<sup>24</sup>

Századunk elején bukkan föl Szeged egyik legnagyobb festője, *Nyilasy Sándor* (1873—1934), aki tápai népviseletes képeivel az alföldi impresszionista festészet sajátos szegedi tájszólását teremtette meg. Ha kisebb részletekben nem is tekinthetők abszolút hitelesnek, a szegedi, benne a tápai népviselet kompozíciós sajátosságairól, színhatásáról igen vonzó és értékes tanulságokat köszönhetünk Nyilasy tehetségének.

Az ő nyomában halad egyes szórványos alkotásokkal *Hódy Géza*, *Szőri József*, *Dinnyés Ferenc*, *Heller Ödön*, *Parobek Alajos*, *Dorogi Imre*, *Vinkler László* is.

A szegedi ünneplő népviselet nagyjából 1867—1914 közé eső történelmi szakaszáról gazdag fényképparchívuma van a szegedi múzeumnak, de a néprajzi múzeumnak is. Ezek leginkább esküvői, családi, továbbá *radnai* képek, azaz a radnai búcsúról hazaérkezett, menyasszonyruhába öltözött eladólányok fényképmásai.<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Az árvíz alkalmával a Vasárnapi Újság közölt néhány jellegzetes rajzot. Az Osztrák-Magyar Monarchia Írásban és Képben is bemutat néhány szegedi életképet (nagyártézikút, kenyérpiac). VII, 497, 504.

<sup>24</sup> *Tóth Molnár Ferenc* lapjai a múzeum és levéltár tulajdonában. Rendszerezésük még a jövő feladata.

<sup>25</sup> Illusztrációs anyagunk jeles számmal ezekből a gyűjteményekből került ki. Megérdemelné az alaposabb vizsgálatot is. Néhány egykorú szegedi népviseletes fényképet közöl *Báttaszéki L.*, *Alföldi képes emlékkönyv*. Arad, 1887. Figyelemre méltó természetesen, bár olykor naiv és kritikátlan *Kovács* képanyaga.

## A SZEGEDI NÉPVISELET A XIX. ÉS XX. SZÁZADBAN

A szegedi népviselet klasszikus virágzása, kiteljesedése nagyjából a szabadságharc és első világháború között eltelt majd háromnegyed évszázad. Ez a parasztviselet magába olvasztja, továbbfejleszti, differenciálja és sokáig őrzi a polgári öltözködés helyi, kialakult formavilágát. Ez lesz népünk ünneplője, amelyet *kékbeli* néven is emlegettek. A nótába is belekerült:

Márton Kati kis kertyibe,  
Marci Miska sétál benne.  
Sétálj Miska kékbeli,  
Tied löszök gyüvő őszre.<sup>26</sup>

Dugonics András jeles mondása: *Bor, búza, békesség és feleség ékes, Széna, szalma, szalonna és a ruha kékes.*<sup>27</sup>

Köznapiokon azonban még ragaszkodik a régi öltözködéshez, főleg a vászonnemű hordásához, amely életmódjához, munkájához évszázadok óta hozzáformálódott. Csak a századforduló táján kezdi formai jellegzetességeit elveszíteni és fokozatosan beleszürkülni a modern európai külváros viseleti konvencióiba.

E folyamat társadalmi hátterét jól ismerjük. Tudjuk, hogy Szeged népe is a XIX. század folyamán az intenzív földművelés, a tanyai gazdálkodás kiskapitalista, árutermelő specialista gyakorlatát teszi magáévá. A paraszti életformát még ugyan sokáig őrzi, de a klasszikus önellátás gazdasági és történelmi szakaszán már messzire túlhalad. Ruhaneműjének minden darabját ebben a korszakban úgy vásárolja, de még a hagyományosnak érzett formák szerint varratja, készítteti, viseli. A konvenció tehát eleven. A szakiparosok, kereskedők még simulnak az ő ízléséhez. A hajdani híres *Ráth-* és *Eisenstädter*-cégektől közvetített gyári anyagok, *matériák* is színükben, mintáikban alkalmazkodnak hozzá. A magunk részéről is megerősítjük Kresz Mária állítását,<sup>28</sup> hogy ezek az ünneplőbe hatolnak be legelőször. Az árutermeléssel foglalkozó paraszti Szegeden azonban nem került sor a terménnyel való cserére, mint másfelé. Századunkban már ez is lassan elmúlik, bár a parasztviselet egyes nyomai, ki-próbált, megszeretett formai hagyományai manapság sem tűntek el egészen.

Meg kell jegyeznünk, hogy főleg az asszony-nép — viseletének paraszti zamata ellenére — mindig sokkal többet átvett a polgári, úri divatból, divatos kelmékből és nem tudott olyan kiértett népviseleti rendszert, artisztikus tájszólást megteremteni, mint egyidejűleg számos hazai táj paraszti nővilága. A máig járatos *fehér-nép*, *fehércseléd*, *vászon-nép*, *vászoncseléd* megnevezés azonban a vászonviselet hajdani kivételes jelentőségére utal a szegedi tájon is.

<sup>26</sup> Kálmány II, 69. Padé.

<sup>27</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások. I, 11.

<sup>28</sup> Kresz M., Magyar parasztviselet. Budapest, 1956, 29.

Mindezeknek előrebocsátásával megpróbáljuk az utolsó jó száz esztendő szegedi ruházati darabjainak sajátosságait és változásait jellemezni. Ahol lehetőségünk van rá, ott természetesen az előzményekre is rámutatunk. Mindig és mindenütt törekszünk az átmeneti formák és kisebb területi egységek jellegzetességeinek érzékeltetésére is. Sorrendben az alsóruháról, lábbeliről, felsőruháról, fejrevalóról, végül a kezebeliről, ékszerekről emlékezünk meg.

A *testiruha*, *ötözőruha*, öregesen még *gúnya*, nagyon ritkán *kesztes* néven is említett ruhához, ruházathoz számos szegedi szólás fűződik. Általánosan ismert: *nem a ruha tölsi az embőrt*. Érvényesnek tartják azonban az ellenkezőjét is, és ez: *péz: embőrség, ruha: tisztösség*. Az előrelátást így kötik az ember lekére: *nyáron ruhádat, télön kinyeredet el nē hagyd*. Aki még tartozik a ruha árával, annak *a ruhájába hatta a szabó a fércőt*. Aki lompos, hanyagul öltözködik, azon *lóg a ruha*. Másként: *úgy áll rajta a ruha, mintha vasvállával hányták vóna rá*. Ismeretes még: *úgy áll rajta, mint tēhēn a gatyá, mint számaron a bársony nyerög*.

A ruházathoz, ruhaviselethez számos hiedelem is kapcsolódik. Apró gyerekek száradó ruhácskáját nem szabad éjszakára kint hagyni, mert akkor nem tud rendesen aludni, azaz a rosszak elviszik az álmát. Még a századfordulón is a szőregi, tápai lányok nem mehettek tánchelyre a templomozó, szavajárásuk szerint *misére való ruhájukban*. A tápai márialány templomi ünnepeken viselt ruháját nem viselte bábra, mulatságra. Akinek *virágos* a körme, azaz kis fehér pöttyök vannak rajta, annak Kovács János följegyzése szerint<sup>29</sup> hamarosan új ruhája lesz.

Az újonnan vett vagy készült, tápai szóhasználatban *mondva csinált* ruhát régebben vasárnap illet először fölvenni és egyenest templomba menni benne. Az egyház valamikor meg is áldotta az újruhás embert. Olyan gyereket, lányt, akin először látnak új ruhát, meg szokták csipkedni, és áldomást követelnek tőle: *csirip-csirip az új ruha, szakadjon el a ruhája, maradjon mög a gazdája!* Ha nem ad áldomást: *maradjon mög a ruhája, szakadjon el a gazdája!* Amikor a ruha elkészül, a szabó vagy varró ezekkel a szavakkal adja át a gazdájának: *a ruha elszakadjon, a gazdája mögmaradjon!* Egyszerűbben: *viselje egészséggel!* Menyasszonynak, vőlegénynek — ha módjuk megengedi — teljesen újba öltözve kell esküvőre mennie. Erről még a menyegzőről szólva, bővebben is megemlékezünk. A megfelelő helyen kerül sor a *korozsma*, *gyászruha*, *halotti ruha* bemutatására is.

Arról, akit a *nehézség* (epilepszia) tört, a tápaiak emlékezete szerint letépázták a ruháját. Ezt a ruhát a határból kivitték és élőfa tövében ásták el. Ebben az összefüggésben említhetjük meg azt is, hogy valamikor, szintén Tápén, a vetkőző pap mise után a sekrestyében rárázta a *misemondóruha* néven emlegetett miseruhát, vagyis a beteg, különösen lelkibeteg, ördögös fölé tartotta, majd áldásban részesítette.

A kiöltözött, sok ruhájú lány *ruhás*, *pötykeruha*, *cicamacás*, *gálánt*, *gálánteroskodik*, tápaiasan *tűkörös*, *tűkörösködik*, azaz a tükör előtt sokat illegeti magát: hiú, külső megjelenésére sokat ád. A szót Móra Ferenc is ismeri.<sup>30</sup> Aki nagyon kiöltözik, az még *pötyke*, *kipötyten*, kispolgári szóval: *puccos*, *pruccos*, másként *kicsípi magát*, *kikecskeli magát*, *ki van verve vásári szöggel*. Tréfásan: *kiöltözött mint szaros Pista Jézus nevenapján*. Az elhanyagolt külsejű fehérnép *tojhos*, *lipántos*, *mazna*, tápaiasan *koszta*, *pörnyepalozsna*, *purungya*, *rucsada* ~ *rucsoda*, Csaplár Benedek följegyzése szerint *plēngyuha*. A ruhaszaggató gyerek *ruharongya*. A szép ruhának élő ember, főleg fehérnép *ruha bolondja*. Aki az emberek előtt kicicomázva jelenik meg, odahaza azonban piszkos és rendetlen, a tápaiak szerint *úti cifra*, *házi rossz*.

<sup>29</sup> Kovács 377.

<sup>30</sup> Móra F., Ének a búzamezőkről I, 104.

A fehéreneműt: alsóruhát, lepedőt, ágyhuzatot, abroszt, szakajtóruhát valamikor a *ruháskosár* néven emlegetett hosszúkás, hántolt héjú nagy kosárban, tulipántosládában, sublótfiában tartották. A felsőruha helye főleg egerek ellen a *ruharúd*, *ruhatartórúd* volt: a szoba vagy kamra mennyezetéről lelógó vízszintes rúd, amelyre valamikor, a tanyán itt-ott még századunk közepén is ruhaneműt akasztottak. Az egészet azután lepedővel terítették le. Manapság általános a szekrénybe rakodás, bár a sublótót főleg fehérenemű számára, még sok helyen megbeccsülik.

### Alsóruházat

Az *alsóruha* néven emlegetett fehérenemű részei, illetőleg hagyományos megnevezései a férfiaknál az *üng*, *gaty*a, fehérnépnél az *üng*, *pöndöl*, a gyermekeknél a *hosszü-üng*, másként *pöndöl*.

A kender és len szegedi termeléséről, illetőleg vászonszövésről legelőször a dorozsmai birtokpör (1721) tanúvallomásaiban olvashatunk: *Dékány István hallotta szegedi Puskás Gergely nevezetű embertől, hogy azon szegedi ember anyjának vagyon még oly vászna, akit még midőn Dorosmán régenten laktak volna, az ő anyja szőtt.*<sup>31</sup>

A len- és kendertermesztés mintegy a múlt század derekáig, a tanyákon, Tápén még pár évtizeddel később is hozzátartozott a családi önellátás világához. A lepedő, dunna- és párnahéj háziszövési volt, de a fehéreneműnek valót már inkább gyolcsosoktól vásárolták.<sup>32</sup> Erről máshol még bővebben szólunk.

Párhuzamosan már a XVIII. századból vannak adataink a szepességi, jelesül *lőcsei vászon* szegedi népszerűségére. A *gyócsostótok* állandóan megjelennek a szegedi vásárokon. Ezek sokszor már nem a Felvidékről, hanem Békéscsaba, Tótkomlós tájékáról jöttek, ahol eredeti szülőföldjük szövő-fonó hagyományaihoz még a századfordulón is ragaszkodtak.

Tömörkény dicséri a finom, lenge *rácvászon* minőségét is, amelyet szerb asszonyok szőttek és árultak a szegedi vásárokon. Nem lehetetlen, hogy itt még a *rác bujavászon* török eredetű szakmai hagyományairól is szó van. Ennek emlékezetét egyébként az 1813. évi *Árszabás* takács rovata is megőrizte. Régi forrásaink emlegetnek *szadi* és *leblem* nevezetű vászonfajtát is. Egy 1792. évből való végrendeletben olvasuk: *17 sing Sima vászony két darabba, Szadi nevezetű.* Ugyanott: *6 2/3 röff Szalvetának való vászony, Leblem nevezetű.* A nyomtatott vászon (1774) nyilván mintás festőanyagot akar jelenteni. Öregek ajkán él még a *muszkavászon* emlékezete is, de a névnél többet már nem tudtak róla mondani.

Van természetesen *kendőrvászon* és *lenvászon*. A finom fehér vásznat Szegeden is emlegetik *gyócs*, *patyolat*, a pamutvásznat pedig *sífon* néven. Különleges külföldi fajta volt a *tilorvászon* és *rumburger*, azaz Tirolból, illetőleg Rumburg városából szállított vászon.

Tréfás szólás, ha a fehérenép szoknyája túlságosan a testéhez tapad: *beszítta a takács a vásznat.*

A fehéreneműt régebben a *varó* néven dolgozó ügyeskező, de nem főoglalkozású asszony varrta meg. Jegyezzük itt meg, hogy viselt ruhát csak levette szabad varrni, javítani, tehát nem a viselőjén. A régiek szerint ünnepeken, Luca napján még ezt sem.

<sup>31</sup> Reizner IV, 344.

<sup>32</sup> A múlt század elején az Alföldön már nem az asszonyok, hanem a takácsok szőtték a vásznat. A kender és lent a paraszti gazdaságok még termelték, de a szükségleteket már nem elégítették ki. Kresz M. 26.

Az *üng*, *embörüng* néven emlegetett férfinag szabása valamikor igen egyszerű volt. „Az *ingek begombolása* — írja Kovács János<sup>33</sup> — *mind a kézelőnél, mind a nyaknál csak a legutóbbi néhány évtizednek hódítása, mivel azelőtt a nyaknál és az ujjaknál az ing mindig vékony fehér pertlivel kötött csak össze, amint az idősebb férfiaknál elvéve még most is látható.*” Erre idős tápaiak is máig emlékeznek. Az ünneplő ingeket a mellén díszül ráncolva varrták. Tápai szóhasználatban *visszagyűrűs* a kétszeresen hajtott kézelő.

Régi, múlt század elejéről való följegyzések szerint a szegedi férfinép is viselte valamikor a szilajpásztorok jellegzetes rövid ingét.

Nem tudjuk már, hogy milyen lehetett a *töröküng*, de nyilván török viseleti hagyományként ismerték. 1737. *Az kecskeméti vásárl hozot két török üngöket.* Nem tudjuk már azt sem, hogy milyen volt a *polgárüng*. Emlékezetét egy ballada őrizte meg:

Ott fekszik mán Ürmös Sándor möghalva.  
Nem lebög mán polgár inge-gatyája,  
Nem csörög a réz sarkantyús csizmája.<sup>34</sup>

A *bornyúszájú üng*, másként *lobogós újjú üng* olyan ing, amelynek nincsen kézelője, kirottozott ujjá szabadon lebeg. Egy 1834-ből való Csongrád megyei Rendszabás szerint tilos „a ruházatban való bujálkodás, nevezetesen a földig nyúló ingujj”. A bornyúszájú inget főleg a karikásostort forgató pásztorok, betyárok viselték, a múlt század hetvenes éveiben azonban Tápén is hordták. Korunkban már kosztümszerű, álnépies viselet, amelyet népiünnepélyekre sokszor a színház kelléktárából szoktak kikölcsönözni.

A *vőlegényüng*, *esküdőüng* bemutatására a lakodalomnál kerül sor.

A szegedi férfinép ünneplője a hófehér ing, amelyhez nem szokott nyakkendőt kötni. A régi polgárviselethez azonban hozzátartozott a rojtos szélű *nyakravaló*, amely természetesen a szegényebb osztályokhoz is eltalált, ahol nyilván a Kossuth-kultusz is ihlette. Tömörkény tréfásan írt róla:<sup>35</sup>

„...a nyolc rőf fekete selyemszalag egyik végét reggelenként az ajtókilincshez kötik, a másik végét a nyakukhoz illesztik, és így kellő megfontolással beleforognak a nyakravalóba.”

Volt természetesen egyszerűbb, használatból kikopott női selymekendőből való fajtája is. Ferenczi János jegyezte föl azt a hiedelmet, hogy a Szent György napja előtt fogott és nyakravalóba tett fehér pille szerencsét hoz annak, aki viseli. Az újabb, úri eredetű *nyakkendő* csak a fiatalabb nemzedékek körében általános.

Az ingnek anyaga szerint idősebbek előtt ismeretes fajtái a *vászonyüng*, *festőüng*, *gyócsüng*, *selymüng*. Az ing kiszabott részei közül a toldalékot, az eresztéket a tápaiak *pálha* néven emlegetik: a négyszögletes *nagypálha* a hónalj alatt van, a hosszúkás *kispálha* pedig a vállnak a nyak felé eső részébe van beleeresztve.

Az inghez néhány szólás is fűződik. *Az üngödnek sē higgy*: légy óvatos. *Sē üngöm, sē gallérom*: semmi közöm hozzá.

Az emberinghez fűződő jellegzetes régi, Kálmány Lajostól megörökített szőregi hagyomány volt, hogy valamikor két karácsony között fontak cérnát és belevarrták az ingbe. Aki ilyen inget viselt, nem marta meg a veszett kutya.<sup>36</sup> Akinek először varr-

<sup>33</sup> Kovács 210.

<sup>34</sup> Kálmány I, 11.

<sup>35</sup> Tömörkény I., Egyszerű emberek 165.

<sup>36</sup> EA. 2817.

nak inget — jegyezte föl Kálmány Lajos Algyőről<sup>37</sup> — a macskát szokták rajta először keresztülbújtatni, mert így majd a rosszak nem bántják a gyereket.

A régi szegedi férfiviseletre is jellemző archaikus viselet volt a *gyűszű* néven emlegetett tűsző, vagyis deréköv hordása közvetlen az ing fölött. Pénzt, kisebb tárgyakat is dugdostak bele. 1737. *Hogyha az tolvajok elaludtak, az tolvajnak az derekáról le vette az gyűszűt.* Az 1813. évi Árszabásban a szíjjártóknál olvassuk: *egy pénznek való közönséges gyűszű 30 kr. Szélesebb három tsatra 2 fl.* Jellemző, hogy még Borbély Mihály meséiben is fölbukkan: *Este főkészült betyárruhába. A derékára gyűszűt kötött. Mellé két kést szűrt és két piszolt odagyugott.*<sup>38</sup>

Népünk férfivilágának hosszú időközön át jellegzetes téli viselete volt az ujjas *téliing*. Tanyai öregeknek még ma is az. A téliing olyan flanellből, barchetből szabott, nyakhoz tapadó, de gallértalan ing, amelyet régimódi parasztemberek az ing és mellény között télidőben viselnek. Az elejére olykor bársonydísz vagy kivarrás is kerül.

A téliing régi neve *kamisol*, *kamizol* (camisola),<sup>39</sup> ami a német, esetleg még itáliai reneszánsz polgárvisolet kései hatására mutat. 1722. *Barketot vettem kamisolnak 9 réf 3 f. 9 k. Uramnak kamisolnak párját 2 réf 2 f. Szabónak kamisolért 2 f. 30.* A téliing más neve *untercikk*, Tápén *indercikk*. Tömörkény még *untercing*, *untercukk* alakban is hallotta.

Az újabb évtizedekben boltban vásárolt ujjas *kötöttkabát*, *kötöttfölkötő* lépett a téliing helyébe. Ezt is az ing fölé és a kabát alá veszik föl. Erre a mellény jellemzésénél még visszatérünk.

A felsőruhaként is viselt *gatyá* évszázadokon át jellegzetes viselete volt a szegedi férfinépnek. Nadrágot rendszeresebben csak a XIX. század elejétől fogva kezd viselni. Télidőben két gatyát is fölvettek egyszerre.

A szóhoz számos szólás is kapcsolódik. Aki gazdagon nősült, az *jó helyre tötte a gatyáját*. Nagyon iparkodjék, hogy szándéka sikerüljön: *jól főkösse a gatyát*. Dugonics Andrásnál: *ugyan főlkösse ám gatyáját, hogy térgyre ne essön*. Akinek nincs mersze ezt vagy azt megtenni, ott *nincs tiszta gatyá*. Tréfás bizonykodás: *de biz úri gatyá*. Tápén így is: *de biz gatyá, ó de nagy szó*. Aki ijedtében belecsúnyít: *önni ad a gatyának*. Férfinember így tekint vissza érettebb korára: *múta móg tudtam kötni a gatyát*. Aki éppen nem becsül meg valamit, az *mögböcsülte, mint Balázs a gatyáját*. Kálmány Lajos ezt a magyarázatát hallotta: Balázs telerezzengette a gatyáját, átkötötte, majd a vállára vetette.<sup>40</sup> Akit megvertek, annak *kibalházták a gatyáját*. Haszon-talan emberre mondják: *jobb lött vóna, ha az apja a gatyájába eresztötte vóna*. Régi holmiból átalakított ruhanemű, vagy más dolog: *ócska zsákból új gatyá*. Ha az asszony gatyát varr, tréfásan biztatják: *csak ülepet komámasszony*. Egyébként, amikor a serdülő fiú első igazi gatyáját varrják, nem szabad addig fölkelni, amíg el nem készül. Máskülönben házasulandó korbá kerülve nehezen kapna lányt, élete pedig szerencsétlen lenne. A tápai gyerek egyébként 7 éves koráig járt pendelyben, ettől kezdve őt is megillette a felnőtt módra szabott *gyerökgatyá*. Amikor a sövényházi gyerek egy ültőhelyen varrt első gatyájával elkészültek, fölakasztották a kútkoloncra, és meglógtatták rajta, hogy majd híres legény legyen belőle.

<sup>37</sup> EA. 2814.

<sup>38</sup> Kálmány L., Hagyományok. II, 143. „Gyűszűnek avvagy mások tűszűnek mondgyák azt a varrott kettős szíjjat, melybe pénzőket tűszik, és magokat vele által övedzik. Most már a papiros pénzlet nyakra valójokban hordozzák, kik azt el rejteni akarják.” Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások. I, 75.

<sup>39</sup> Geramb, V., Steirisches Trachtenbuch I, 426.

<sup>40</sup> Kálmány L., NNY 1936.



Szőregeen a múlt században az volt a regula,<sup>41</sup> hogy pünkösöd hajnalán a gatyát ott kell a harmatos fűvön végighúzni, ahol a tehenek legelni szoktak. Ezután a saját teheneket kell meghúzogatni a gatyával, hogy sok tejet adjanak. Algyón, Sövényházán a házaspár párnája alatt állandóan szennyes férfinget és gatyát tartanak, hogy a családnak a jószághoz szerencséje legyen. A szegedi tanyákon eléggé elterjedt hagyomány volt, bár magyarázni már nem tudták, hogy a szennyes fehérenmű a párna alá került.

A gatyá részei: a *gatyaszár*, a *gatyapöcök*, amely Csaplár Benedek adata szerint a gatyá elejének négyszögű betoldását jelenti, továbbá a *gatyafenék*, másként *gatyáülep*, *gatyakorc*, más néven *gatyapárkány*. Ehhez a szorult, ijedten kapkodó embert jellemző régebbi szólás fűződik: *vickándozik, mint gatyakorcban a balha*. Ha valamikor azt akarta valaki, hogy ne vigyék el katonának, a temetőben egy sírról száraz kórót szakított és ezt a gatyakorcába tűzte, vagy összedörzsölve a hajába szórta, és úgy ment sorozásra. Nyáridőben a nyugodalmas éjszakai álom érdekében a bolhák elriasztására vadkendert csavarnak a gatyakorcra. Pállott száju sándorfalvi ember lefekvéskor a gatyája korcába szokta visszajáról törülni a szája szélét.

A gatyá felkötésére szolgál a korcra húzható szöttes *gatyamadzag*, amelyhez szólás és több régi hiedelem fűződik. A haszontalan emberre szokták mondani: *kár vót érte az apjának mögódani a gatyamadzagját*. A nadrágból véletlen kilógó gatyamadzagnak *csikmák* a tréfás neve. Ha a gatyamadzagt a nadrágellenző, illetőleg slicc nem takarja el, hanem véletlenül kilóg, akkor tréfásan ezzel a kérdéssel figyelmeztetik az illetőt: *tán csikmák lössz ebédre?*

A halott férj gatyamadzagját hátul szokás megkötni. Ha a megkötés elől történik, akkor alsótanyai hiedelem szerint, az özvegynek sikerül újra férjhez menni. Ha a boszorkány férfit nyomkod, de ennek közben módja van a gatyamadzagját eloldani és lekötni vele az ajtókilincset, akkor a boszorkány nem tud szabadulni. Ferenczi János jegyezte föl, hogy vadászember láttára rontó szándékkal a gatyamadzagon titokban csomót kell kötni: a vadász egy vadat sem fog eltalálni.

A bő gatyá ráncolásának *gatyaránc* a neve. A régi, felsőruhaként viselt bő *pőregatyá* alját valamikor kirojtozták. Ez a dísz volt a *gatyarojt*. A régi ünneplő gatyá rojtja fölött levő himzésnek, lukacsozásnak *subrika*, készítésének pedig *subrikázás* volt a neve.

A gatyá aljának valamikor *béka fogas* divatja is volt, azaz *caknizták, kicitközték*. Emlékeztét a lőrincfalvi nóta<sup>42</sup> is megörököltette.

Kennek varok üngöt, gatyát,  
Béka fogásra hagyom az alját.

Nyári munka idején, kubikon a hosszú gatyaszár alját feszesre szokták sodorni, majd csomóba kötni, hogy könnyebben tudjanak mozogni. Máskor hasonló okból a gatyaszárát kétoldalt föltűzték a korcra. Erre különösen akkor került sor, ha valamilyen okból vízbe kellett gázolni.

Régebben a tanyán koromsötétben gyalog menőket Tömörkény István szerint elől fehérgatyás ember szokta vezetni. Villogásának *gatyafény* volt a neve. Mint mondogatták, ilyenkor *gatyafény mellett möntek*.

Anyaga szerint a gatyá: *vászonz*-, *festő*-, régebben *pamukgatyá*. A vászongatyá a legáltalánosabb. A tanyán él még annak emlékezete, hogy a hajdani pásztoremberek az új gatyát *befaggyúzták*. Így a vizet nem vette be, a féreg pedig nem állhatta a szagát. A faggyúzás módjáról, összetételéről sajnos már nem sikerült többet megtudnunk.

<sup>41</sup> Kálmány L., EA. 2810.

<sup>42</sup> Kálmány III, 205.

A festőgatyát főleg kubikosok hordják, mert kevésbé tűnik föl rajta a szenny. Innen a *kubikosgatyá* elnevezés is.

Régebbi viselet volt a pamutszövetből készült *pamukgatyá*. Egy 1834. évi megyei rendszabás szerint tilos a *ruházatban való bujálkodás, nevezetesen... a szoknyaforma betyáros pamutgatyá*. Egy szajáni népballada<sup>43</sup> betyárhőséről ezt halljuk:

Ifjúságától kár még mögfosztani,  
A szép göndör haját szélnek erőgetni,  
Szép pamukgatyáját szélnek lobogtatni,  
Szép pötyke csizmáját szélnek összeverni...

Az *aratógatyá* és *vőlegénygatyá* képzetköréről alkalmasabb helyen emlékezünk meg.

Idősebb férfiak a nadrágviselet egyetemessé válása idején is olykor máig ragaszkodnak a hosszúszerű gatyaviselethez. Aljára *szatyíng*, *perlti* van varrva, hogy átkössék vele a gatyaszárat, nehogy kilógnon a nadrág alól. A szűkszerű gatyának *furulyagatyá* a megkülönböztető neve. Német polgárviselési hatásra enged következtetni a finomkodó *alsónadrág*, továbbá a régi népetimológiás *hotteccik* elnevezés.

A gatyá méreteit valamikor így fejezték ki: *négyszeles, hatszeles gatyá*. Ez a ráfordított kelme nagyságát jelentette. Egy szélnek mai méretek szerint mintegy 70 cm felel meg.<sup>44</sup>

Mint mondtuk, az asszony nép, tehát nagylányok, menyecskék, meglett asszonyok alsóruhája régebben, még a századforduló táján — elaggott öregasszonyoké olykor még manapság is — két darabból: „*derékig érő, rövid ujjú, csak a felsőkar feléig érő — és mint a férfiaké — elől nyitott, de gallértalan, hajdan ingváll, Tápén féllüng néven is emlegetett ingből és térdén valamivel lejjebb érő kurta pöndölből áll. Az ing ujjá kissé ráncolt — innen régi tápai bokrosujjú megkülönböztetése — és mind itt, mind a nyaknál vékony fehér perltivel húzzák össze (ma a nyaknál már rendes gombolással), a pöndöl pedig — a pöndölmadzag segítségével — ráncba korbá szedve úgy köttetik meg, mint a gatyá.*”<sup>45</sup>

A lenvászon egyik már említett, különlegesen finom fajtájának *tilorvászon*, azaz Tirolból szállított vászon volt a neve. Sok asszony pendelye ebből készült, mert havi vérzés idején jó szolgálatot tett. Ismeretes volt még a szintén finom kelméjű *gyócs-pöndöl* is. A nóta is megemlékezik róla:<sup>46</sup>

Super Annus gyócs-pöndöle  
Kí van a gallyra terítve.  
Piros pántlika van benne,  
A Vas János vötte bele.

Tápai pajzán lakodalmi találóskérdés: *a menyasszony pöndölit ki hajti föl először?* Mindenki belepirul, de megnyugszik, amikor a megoldást hallja: *a varró. Pöndölbe nyomott sajtot öttél-é mán?* A válasz: *Ettem hát! Pendelyben volt az asszony, amikor nyomta.* Tréfás, dorozsmaiakat ugrasztó szólás, amikor valamiből csak egy van: *egy pöndöle van, mint a dorozsmai lánnak.* Ha valami fölakad, a szajániak tréfásan ezt mondják: *főlakadt, mint Turányi Ádám a pöndölbe.*<sup>47</sup>

<sup>43</sup> Kálmány II, 19.

<sup>44</sup> A szónak tréfás összetételei a nemi betegségre utaló *gatyabaj*, az apró nyári fölletet jelentő *gatyafenek*, amelyből azonban mégis eső kerekedik, továbbá a legújabban keletkezett *gatyagyár*, amely a Kossuth Lajos sugárúti hatalmas ruhakészítő üzem tréfálkozó megnevezése. Vö. még *T. Knotik Márta*, A Dél-Alföldi férfi fehérruhái. MFMÉ 1966/67, 109.; továbbá *uő*, A Dél-Alföld női vászonruháit. MFMÉ 1964/65, 153.

<sup>45</sup> Kovács 210.

<sup>46</sup> Kálmány I, 4.

<sup>47</sup> Kálmány Lajos NNy 1936.

Hallottuk, hogy egy alsóvárosi gazda öreganyja az istállóban anyaszült meztelenre vetkőzött és pendelyét háromszor egymásután döfös tehenük szarvára vetette. Utána paraszat kért és ördögszarral (Assa foetida) megfüstölte. Most már nem döfött. Újkígyóson valamikor a vásárban vett tehenet a gazdasszony leterített pendelyén át hajtották az istállóba.

Az eladóvá serdült leánygyermek első ingét szomszédra járva kell megvarrni, hogy a férjhezmenésnél majd kapós legyen. A boszorkánypörök tanúsága szerint egy olyan asszonynak, aki sok gyermeket szült, ellopítja az ingét egy meddő asszony, aki *elkerekítette az alrészét és megigérvén mondotta: hogy valamiben meg fogja innya, hogy ő is gyermeket hozhasson.*<sup>48</sup>

A két darabból álló női alsóruhát a századforduló tájától kezdi kiszorítani a *hosszúing*, és a vele egyidejűleg fölbukkanó, *bugyi* néven emlegetett nadrág. Ez utóbbit eleinte erkölcstelen viseletnek tartották, de később rájöttek, hogy számos, főleg felfázásból eredő női baj akadályozható meg vele. Öregasszonyok között azonban még most is akadnak, akik nem hordanak nadrágot, mert oktan uradzásnak tartják. A nadrágviselet parasztasszonyaink körében is már télen-nyáron egyetemesnek mondható.

Tömörkény szerint *bugyivarró* néven emlegették azokat az asszonyokat, akik szegények számára „*varrják az olcsó és esetlen, munkára való ruházatot. Nem tanult iparosok, régi szokásjog alapján azonban a szabók mellett van a helyük a piacon.*”

Az idegen eredetű, boltban vásárolt *kombiné*, paraszt ajkakon *kombinét*, Tordán *gombiné*, szintén általánosan viselt ruhadarabbá vált, az öregekhez azonban még nem ért el.

Valamikor, még a századfordulón is az olyan tápai lányok, akiknek dús mellük volt, szégyellősegből vékony kendővel, szűkre szabott selyempruszlikkal szorították le. Tömörkény úgy tudja,<sup>49</sup> hogy „a lányok, asszonyok szíjjal lekötötték a keblüket, hogy nagyra ne nőjjön, mert az világi hivalkodást jelent.” Tápaiak szerint *kíhívó* volt az a lány, aki a mellét nem kötötte le.

A fiú- és lánygyerekek régebben, egészen a nemi jellegek kiütkezéséig szintén *pöndöl*, becéző *güngő* néven emlegetett hosszúingben jártak. Nyáron nem is volt más rajtuk. A pendelyes fiúcskákat így ugrasztották: *pöndölös Zsuzska, hátul van a puska*. Az ilyen pendelyes gyerekekkel *korpázni* szoktak. Valaki a gyermeket a hátára veszi, vagy a nyakába ülteti, és e szavakkal jár körül: *korpát vögyenek!* Erre belecsípnek vagy belemarkolnak a gyerek fenekébe, combjába, aki visít ugyan, de örül is a játéknak.

Az ingre került a fiúknál az overallszerű *pundra*, Tömörkény hallomása szerint *magvaválós nadrág*, amelyen szükségük végzésére elől-hátul nyílás volt hagyva. Az innen kilógó ingrésznek *zászló*, *lobogó*, Ferenczi János *torony*, Tömörkény szerint *cumpli* volt a tréfás neve.

Az apró fiúcskák, továbbá a kislányok 6—8 éves korukig a *dóka*, Tápén *ubony* nevezetű egybeszabott, szoknyaszerűen végződő felsőruhát viselték. A kisfiúk már több évtizede elhagyták, maga a szó is kihalóban van.

### Lábbeli

Tekintsük most át a *lábbeli* tárgyi világát, hagyományait.

Népünk valamikor kora tavasztól késő ősziig hétköznapi, munka közben alig hordott lábbelit. Tanyán még most is eléggé így van. A *mezítláb*, öreg tanyaiak ajkán

<sup>48</sup> Reizner IV, 515.

<sup>49</sup> Tömörkény I., Jegenyék alatt 186. Vö. még Móra F., A festő halála 93.

*mesztélláb* nemcsak hagyományörzésből, takarékoságból járja, hanem elsősorban azért, mert a láb hétköznapiakon teljesen elszokott a cipőtől, csizmától, és a szorítóérzés miatt szenvedés benne járni.

Amikor a fagy márciusban enged, és a napnak már kezd ereje lenni, a gyerekek mindjárt mezítláb szaladoznak. A *mezítlábaskodás* mégis Szent György napja után válik általánossá. Eleinte még a hűvös reggeleken, hideg harmatban felhúzzák a lábbelit, de alig várják, hogy levessék. Így járnak egész nyáron, sőt tovább Szent Mihályig, gyerekek még októberben is.

Nyáridőben egyes munkálatokhoz lábbelit, leginkább papucsot, bocskort kell húzni. Így a permetezéshez, továbbá herekaszáláshoz és összegyűjtéséhez, szénáskocsi megrakásához a sok *gilicetüsök*, egyszerűbben *gilice* (*Ononis spinosa*) miatt.

Sajátos módon aratás idején, amikor a tarló különösen fölsértheti a lábat, legtöbbször mezítláb dolgoznak. A tarlóban, kotús, királydinyvés, tanyaiasan *vérdínynyás* (*Tribulus terrestris*) fűben, nádkotú között, forró homokban járni külön tudomány. Van, aki állandóan húzza rajta a lábát, így azonban nagyon késedelmes, haladatlan a menés. Kinek sietős az útja, az mintegy 45° szögben dugja bele a lába ujját a homokba, tarlóba, így nem vérzik ki a bőr. Forró homokban ugyanúgy kell járni, mert gyorsabban talál hűvös homokra a láb. Délidőben azonban még edzett talpnak is kibírhatatlan a forróság. Útközben fűre, gazra, növény árnyékába kell lépni, mert itt nem süt annyira. A talp természetesen meg is kergesedik, és kisebb sérüléseknek már oda sem néz.

Amikor a feketeföldön, síkos úton, sárban kell mezítláb menni, akkor a tápai szólas szerint valamelyik gyalogjáró rendelkezik: *tarts vaskörmöt!* Ez annyit jelent, hogy a lábujjakat be kell görbíteni, mert így kapaszkodni lehet velük.

Őszre fordulván az idő, a reggelek már hűvösek, a hideg dér csípi a lábat. A pásztorgyererek, de felnőttek is lábbelit húznak. Amikor azonban az idő kissé fölmelegedik, a szép őszi napsütésben mindjárt mezítláb kíváncsiak járnak.

A jószágot őrző mezítlábas gyerekek, köztük jómódú gazdafiak is, úgy szoktak elgémberedettségükön segíteni, hogy beleállanak a friss marhaganéba, marhahúgyba. Az előbbinek tovább érezni a melegét. Sokszor *árvagané*, másként *marhalepény*, *tót-kalap* néven is emlegetett, laposra száradt marhaganét is össze szoktak hordani, mint a hajdani pásztoremberek. Meggyújtották: a tűzénél melegedtek, sőt kukoricát, hajaskrumplit is sütöttek benne. A szagával nem sokat törődtek.

Természetes, hogy a felnőtt tanyai ember csak a ház körül, munka közben jár mezítláb. Ha ki kell a tanyából mozdulni, lábbelit visznek magukkal, és akkor húzzák föl, amikor idegen emberek közé kerülnek.

Eleinte papucsban jártak a tanyaiak, alsóvárosiak, tápaiak a városi piacra. Ez kényelmes volt, mert a láb szellőzhetett, nem szorult meg. A polgárosodással azonban a csizma, illetőleg a cipő is kötelező viseleti konvencióvá lett. Erre azért is szükség volt, mert a tanyai ember, aki a tarlón, forró homokon tökéletes biztonsággal tud mozogni, bent a városi kövezeten állandóan leütötte a lábát. Ha gyalog ment a Városra, akkor a cipőt, lábbelit a vállára vetette és csak a szélső házaknál húzta föl. Kocsin járva, már otthon felhúzza ugyan a lábbelit, de alig várja, hogy hazatérőben a Városból kiérve, azonnal lehúzza. Ha idegen, azaz nem fajtájabeli útítárs is akad, akkor hősiesen a lábán hagyja. Nem akarja, hogy lesajnálják, koldusnak nézzék.

Külön kell arról is szólanunk, hogy nyáridőben, ünnepi alkalommal: misére, bálba, lakodalomra menet a gyalogos nagylányok, menyecskék a harisnyájukat, papucsukat, későbbi évtizedekben cipőjüket a kezükben vitték. Hallgassuk meg

Tömörkény tanúskodását<sup>50</sup> is a múlt század végéről, hogyan készülődtek a tanyai leányok misére menni:

„a leányok már előtte való szombaton nagy vasalásban vannak. A viganók legjava kerül elő, azután az új harisnyák, az új cipellők, bár az utóbbit nem húzzák föl az úton. Amint megindulnak, a cipőt és a harisnyát kézben viszik, és csak úgy lépegetik a homokot. Az ok részint a takarékoságban, részint abban keresendő, hogy a homok, akár a víz, befolyyna a félcipőbe, de meg a hosszú út megviselné a pillangós eberlasztingot. Különösen, ha fehér. A fehér legszebb és ezekből kíméltetik. A gyülekezés aztán az iskola kútjánál van, ahol a puszták leányai megmossák lábukat, és felöltöznek harisnyába és cipellőbe, vigyázattal menve most már végig azt a kicsi utat, ami még onnan a kápolnáig vezet.”

Az utóbbi évtizedekben ilyesmire már csak ritkán kerül sor, miután a tanyai fehérnépek is szívesen járnak kerékpáron.

Mielőtt az embernép bocskorát, csizmáját, sőt cúgos cipőjét felhúzná, kapcát teker kellő szakértelemmel a lábára. A *kapca* leginkább vászon-, esetleg flanelldarab, régebben azonban a *bűrkapca* is járta. Erről már inkább csak az egykori Árszabásokból tudunk. 1813. *Legnagyobb bőr kaptza 1 fl. Ló bőr kaptza a leg nagyobb 45 kr.*

A kapca általában a lábfej beborítására szolgál. A *lábszárcapca* azonban akkora, hogy még a lábszárra is rá lehet tekerni. Így a csizma feszesebben áll a lábon. Alkalmassint mágikus háttere is lehetett ennek az egyébként közismert, Dugonics Andrástól is megörökített kifejezésnek<sup>51</sup> *nem vagyok a lába kapcája*, vagyis nem rendelkezhet velem kénye-kedve, durva indulata szerint. A tápai vőlegény ugyanis még manapság is az egyik jegykendőt lábszárcapcának használja, és ebben megy az esküvőre. Ebbe a hiedelemkörbe foglalható az a régi, Kovács Jánostól<sup>52</sup> följegyzett hagyomány, ha a legény karácsony éjszakáján a bal lába kapcáját a feje alá teszi, megálmodja, hogy ki lesz a felesége.

Dugonicsnál olvassuk<sup>53</sup> ezt a szintén országsszerte ismeretes szólást: *főzi a kapcát*, vagyis ármánykodik, bűbájoskodik. Talán ezzel a képzetkörrel függ össze a *kapcáskodik*, azaz rosszindulatúan kötekedik, akadékoskodik valaki. Aki nehéz helyzetben van, ott *szorul a kapca*. Dugonics szerint: *szoros immár a kapca*.

Ferenczi János őrizte meg a *kutya* emlékezetét (1874), amely az ő szüksézává meghatározása szerint parasztnak lábikrájára csavart cókókot jelentett. Föltételezhetően a bocskorviselőhöz tartozott és a téli hideg — esetleg mérges kutyák fogai (?) — ellen védett.

A szűrszabóktól, néha kalaposoktól férfiak számára készített *fuszekli* paraszti viseletéről máshol esik szó. Egyébként népünk ezen a néven emlegeti a modern pantalló-cipőviselet nyomán az ő körében is általánosan elterjedt zoknit, azaz rövid szárú harisnyát is.

Valamikor, de Tápén még a múlt század utolsó évtizedeiben a csizmában, bocskorban járó fehérnép is kapcát hordott.

Az *asszonykapca* szövéséről a boszorkánypörökben olvashatunk. 1736. *Midőn kapczát szőtt volna a [bűbajos] fatens Pápai Katalinnak*. Ez az asszony bűbajos volt.<sup>54</sup>

A fiatal fehérnép bocskorhoz szívesebben viselte a *botos* néven emlegetett vastag harisnyát. Tápén még századunk első évtizedeiben is járta — Nyilasy Sándor képei is tanúsítják — a *csikosbotos*, vagyis az élénk színű, keresztbeesíkos harisnya: fehér alapon kék, piros, fekete csík. A csík olykor több színben is előfordult. Néha a pa-

<sup>50</sup> Tömörkény I., Jegenyék alatt (szegedi első kiadás) 52.

<sup>51</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások II, 142.

<sup>52</sup> Kovács 376.

<sup>53</sup> Dugonics A., Etelka. I, 438; *Jeles történetek IV*, 197.

<sup>54</sup> Reizner IV, 509.

pucsfaj színéhez is alkalmazkodott. Ennek készítésével háziiparszerűen egyes szegedi asszonyok foglalkoztak pár évtizeddel ezelőtt.

Még a múlt század derekán is dolgoztak a szegedi *harisnyakötők*, másként *trinflikötők*.<sup>55</sup> Csekély számuknál fogva nem tartoztak önálló céhbe. A *trinfli*, *tirinfli*, tápai *tirinfli*s, továbbá a *trumpándli*, tápai *trupántli* német jövevényszóból lett tájszavaink igazolják, hogy a mesterség eredetileg német jellegű volt, és virágzása a német polgárság bevándorlásával, divathatásokkal, főleg pedig a cipőviselőre való fokozatos áttéréssel függ össze. A régebbi, törzsökös *botos* mellé nő, majd kiszorítja az idegen eredetű *harizsnya*. A szóhoz a következő, Ferenczi Jánostól megörökített és az erkölccsel meghasonlott fehérnépet jellemző szólás fűződik: *légázolta a harisnyáját*.

Elhasznált harisnya szárából dohányszacskó, továbbá főleg tanyán pénzeszacskó készül. Általános szokás éjszakára a köhögős, torokfájós ember nyakán körülcsavartatni.

\*

A szegedi táj legősibb népi lábbelijének a *bocskor* látszik.<sup>56</sup> Öreg férfiaknál itt-ott máig tartja magát. Legszokottabb formájában *égylábas*, vagyis bármelyik lábra egyaránt felhúzható. Újabban a finomabb formák kibontakozásával már *kétlábas* is készül. Viselője szerint van *embörbocskor*, *asszonybocskor*, *gyerökbocskor*.

A bocskornak két jellegzetes változata van. Az egyik a régebbi *szíjjasbocskor*. Ennél a bocskorba fűzött szíj olyan hosszú, hogy a kapca fölött a lábszárra tekerhető. Ilyen manapság is a *kubikosbocskor*. A másik a *csatosbocskor* vagy *aratóbocskor*. Ez újabb fajta, egyszerűen pántszerű csattal erősíthető a lábra.

A bocskorfajták között legkezdetlegesebb az elhasznált puha csizmaszárból házilag szabott és fűzött *táblásbocskor*, másként *tótbocskor*, ismét más néven *kancabocskor*, mert nincs feje, csak talpa. Régi, pontosan már meg nem határozható változatának *jézusbocskor* nevére is emlékeznek. Ha a fejbőrön cifraságból rajta hagyják a szőrt, akkor *szőrösbocskor* a neve. Újabban a gyerekeknek és fehérnépeknek készített, díszesen kidolgozott, szandászerű *mokaszinbocskor* is terjed.

A múlt század elején előfordult a *telkesbocskor*, továbbá a *jancsorka*, amely azonban már hírében sem él. Formáját sem ismerjük. Kovács János még a XVIII. században született öregemberek visszaemlékezései nyomán említi,<sup>57</sup> hogy a múlt század első évtizedeiben a legények inkább hétköznapi viseltek csizmát, nyilván mert munkájuk (fuvarozás, hajózás) kívánta így meg, vasárnap és ünnepeken viszont szépen felkötött *szíjjasbocskort* hordtak, és ennek volt *telkesbocskor* a neve.

Soroljunk fel néhány olyan szegedi szólásmódot is, amelyben a bocskor előfordul. Tréfás átkozódás: *ördög ezör bújjon a bocskorodba*. Aki könnyelműségből szegénysorba jutott, az *csizmában kereste, bocskorban végezte*. Az arcátlan, szégyentelen embernek *bocskorbúr a pofája*. Akinek nyomába se léphetek, mert sokkal különbnálam, annak *bocskormadzaga sē vagyok*. Aki hancegett a bátorságával, de azután mégis elszökött a helytállás elől, annak *elődzódott a bocskora szíjja*. Találós kérdés: *olyan bocskorom van, ha eggyet lépök vele, az egész város möghalli*. Felelet: harang.

A bocskort tréfás mondókákban, kurjantásokban is emlegetik. *Bocskor, bocskor, majd mögpocskol*. Más: *bocskoromon van egy ták, az alatt egy nagy pěták*.

<sup>55</sup> Reizner III, 469.

<sup>56</sup> Bálint S., A szegedi bocskoros mesterség. Bőr- és Cipőtechnika, 1956.

<sup>57</sup> Kovács 215.

A következő tréfás, kötekedő nótát az érteti meg, hogy a tápaiak ragaszkodtak legtovább a hagyományos bocskorviselethez:

Tápén nagyon jó lakás, jó lakás,  
Nem hallik a kopogás, kopogás,  
Csak a bocskorcsuszogás, csuszogás,  
Hej, csak a bocskorcsuszogás.

XVIII. századi levéltári adatok szerint a pásztori járandóságnak egy nemét *bocskorpénz* néven emlegették, amely a lábbeli koptatásáért járó váltságdíj volt.

A bocskorviselet a századfordulón egészen az első világháborúig népünkönél meglehetősen általános volt, azonban már ekkor is leginkább csak munkában, hétköznap viselték: főleg a kubikosok, téglaverők, kútások, illetőleg aratók, marokverők, tápai gyékényvágók, akik munkájukat csak könnyű, lábfejre boruló lábbeliben tudják végezni. Viselték gazdák is, leginkább azonban csak ház körül, továbbá nyáridőben, amikor még a bő, rojtos gatyá járta közöttük.

A bocskor igen könnyű lábbeli. Munkához sokkal alkalmasabb a nehéz csizmánál vagy bakancsnál, de feszes tapadásánál fogva kényelmesebb a lazán mozgó papucsnál is. Újabban a bolti *szandár* [=szandál], tápaiasan *szanda* kezdi ugyan kiszorítani, de számos öreg változatlanul kedveli.

Idős tápaiak visszaemlékeznek arra, hogy a bocskor a múlt század utolsó évtizedeiben falujukban általánosnak mondható viselet volt. Nemcsak férfiak hordták kapcával burkolt lábukon, hanem fehérnépek is. Az *asszonybocskor* azonban *cimörösebb*, vagyis díszesebb, cifrább volt. Az asszony nép azonban már inkább botost viselt hozzá. Táncoltak is benne.

\*

A könnyű lábbelihez sorozható a kispolgári eredetű *mamusz*, amelyet azonban leginkább csak fájós lábú öregek viselnek. Utcára röstellnének kimenni benne.

Régebben ismeretes volt a *fakócó* néven emlegetett fasaru, fapapucs is, amelyet az alsóvárosi szigorú regulájú franciskánusok is viseltek. Fraxinus Gáspár ezért *cseri falábú barátok* néven emlegeti őket. Egy találós kérdés a barátot így jellemzi: *fán, jár, nem madár, kötél van a dörékán*. Nyilván helytelen Ferenczi János közlése, amely szerint a *cokkó* lábat jelent: *a Krisztus áldja meg a cokkódat!* Itt nyilvánvalóan a fönti fasaruról lehet csak szó, amelynek viselőjére áldást kívánnak, bárhova lép is vele.

A kutatás tisztázta,<sup>58</sup> hogy az olasz *zocco* átvételéről van szó. Miután a XV. században a szigorú (obszerváns) franciskánusokat, akik Alsóvároson is letelepedtek, lábbelijüktől a források szerint az olasz *zoccolanti* névvel is illették, egyáltalán nem tartjuk lehetetlennek, hogy a *fakócó*, illetőleg *kócó* jövevényszó még a középkor végén honosodott meg a szegedi népnyelvben.

A *klumpa* csak a legújabb időkben kezd a tanyán, Tápén lassan terjedni. Viseletét egészségügyi okokból a paprikamolnároknak írják elő, ha sáros időben elhagyják a malomhelyiséget.

\*

A *papucs* a szegedi népviseletnek méltán nagyhírű, hatásaiban messzire sugárzó darabja.<sup>59</sup> Szegedi virágkora egybeesik a magyar népművészet fénykorával, vagyis a szabadságharc és első világháború között eltelt időszakkal.

<sup>58</sup> EtSz. I, 747.

<sup>59</sup> Az alábbiakban a szegedi papucsról szóló dolgozatunkat követjük.

Már fejtegettük, hogy a szegedi papucs még a török korból való viseleti hagyomány. Eleinte inkább csak ház körül hordták, a múlt századtól kezdve azonban az asszonynép ünneplő viseletének is jellegzetes darabjává fejlődik.

Az a nagy fordulat, amely a papucsot hosszú évtizedeken át uralkodó szegedi lábbelivé tette, és amelyről a mesterséget jellemezve is szólunk, természetesen gazdag és színes változatokat, hatalmas szakmai fejlődést eredményezett. A papucsviselet a szegedi asszonyvilág körében a múlt század utolsó évtizedeiben és a századforduló táján virágzik leginkább. Ennek gazdasági háttere az árvíz után átmenetileg jelentkező hatalmas anyagi föllendülés, amikor a szegényebb néposztályok, bér munkások számára is jó keresti lehetőségek nyílnak, és így feleségeik, leányaik is választékosabban tudnak öltözni, járni, megjelenni.

A szegedi papucs színekben, díszítésekben, formában igazában akkoriban alkalmazkodik viselőjük korához és ízléséhez. Jelentős szakmai újítás a magas, kopogós fasarok, amely a lányok, menyecskék világában válik páratlanul népszerűvé. A hagyományos bőr- és a hatásában komor zöldpettyes, fekete bársonyfejet gazdagabb, derűsebb anyagok és színek váltják föl, illetőleg egészítik ki. A szakma valósággal megfiatalodik, és szinte művészetté válik, amely főleg a papucsfej anyagának és díszítésének fölülmúlhatatlan változatosságában nyilvánul meg. Megszületik az ezer árnyalatban tetszelgő, sokszor a selyemkendő, selyemkötő anyagával egyező *selyőmpapucs*, a meleg, színességében is komolykodó *bársonypapucs*, köznapi használatra pedig a *szövetpapucs*, amelyet főleg férfiak számára sokszor bútorszövetből, plüssből is készítenek. Innen tápaiasan a *dívánfejű papucs* elnevezés. Ott volt azután a sok színben varrott *ebelaszt papucs* (everlasting), a legfinomabb, legpuhább anyagból és változatos színekből remekelt *bűrpapucs*. A szövetre, selyemre kívánság esetén még külön virágot, így főleg stilizált búzakalászt, búzavirágot, rózsát szoktak a papucsosnén, továbbá a *papucsvaró* néven emlegetett ügyeskező nők hímezni. Az ilyen papucsot *kivarrott, hímzött papucs* néven is szokták emlegetni.

Századvégi különlegesség volt a *pillangós papucs*,<sup>60</sup> másként *aranypillés papucs*, vagyis a csillogó flitterrel díszített selyempapucs. Volt olyan híres lány, menyecske, akin papucsának anyagából pillangós ruha is volt a bálakban, tánchelyeken. Az ilyen flitteres selyemkelmét egyes boltokban végszámba lehetett kapni, ahova Csehországból jött.

A női bársonypapucsnek régebbi díszes fajtája volt még a *gyöngyőspapucs*, Tápé népének ajkán *galárizsospapucs*, amelyen a *papucsvirág* színes gyöngyökből volt kirakva. Úgy emlékeznek rá, hogy anyagát a szegedi hajósok, tápai láperesztők valahonnan Törökországból, esetleg csak Zimonyból hozták. Elkészítésére nem minden papucsos mert vállalkozni, ugyanis igen kényes munka volt.

<sup>60</sup> Móra F. kevéssé ismert verse a Pillangós papucsok c. (SzN 1913, 300. sz.)

Pillangós papucsok, legszebbek az egész  
Szegedi vásárba,  
Kék bársonyotokkal simuljatok lágyan  
Két kis fehér lábra.

Szelíden vigyétek napos mezejére  
Rózsás örömöknek,  
Messze kerüljétek minden olyan tájat,  
Hol könnyek teremnek.

Mikor elviszitek, mint az ólommadár,  
Lassan tipegjétek,  
Ha visszahozzatok, mint a sólyommadár,  
Sebesek legyetek!



Ezeket a papucsrekeket eladólányok, menyecskék hordták. Innen összefoglaló *mönycskepapucs* nevük is. Tánchelyen, bálban, lakodalomban ebben szoktak táncolni, és különösképpen a legsebesebb fordulat közben sem esett le a lábukról. Akadtak ugyan aggodalmaskodó fehérnépek, akik cérnával odafüzték a harisnyához. Ez azonban ritkán és titokban történt, mert kinevették volna érte őket. A tápai gyönyösbokrétá, illetőleg manapság a népi táncsoport nőtagjai táncoltak s táncolnak ma is így, és kopogós papucsukkal mindig nagy feltűnést keltenek.

Tápén az elmúlt évtizedekben általános volt, de még most is előfordul a *jegypapucs* ajándékozása. A tápai kézfogón a vőlegény a jegygyűrű, a jegybicska, jegypénz mellett jegypapucsot is szokott a menyasszonyának adni. Ennek rendesen fehér a bőre, és fehér bársony vagy selyem a feje. Az esküvő is sokszor ebben történik. A múlt század végén a Városban is így volt.

Régimódi asszony nép még manapság is, mielőtt belépne a maga tisztaszobájába vagy vendégségben a máséba, sokszor hagyja kint az ajtó előtt a papucsát, de olykor még a könnyen lehúzható cipőjét is. Többször láttuk azt is, hogy mise idején az áldozó tápai parasztasszonyok is akárhányszor kilépnek a papucsukból és úgy járulnak az oltár elé. Az archaikus ótestamentomi tanács él itt az ösztönökben tovább: vedd le a sarudat, vedd le az út porát magadról!

A régebbi állapotokról, elmúlt viseleti formákról szólva a férfiak papucsviseletének egy sajátos módjára kell még itt kitérnünk. Tömörkény írja:<sup>61</sup>

„A tanyavilágnak azon a részén, ahol a bácskai bunyevácokkal, ráccokkal, határos a nép, amazoknak a divata, ízlése jön át a magyar részre... Térdig érő kék strinflibe, meg fehér strinflibe járnak némely puszta magyarok, és papucsot viselnek hozzá még télen is.”

Ezt gyermekkori emlékeink alapján magunk is megerősíthetjük, Alsóvároson is hordták. Ezt a vékonyabb szűrposztóból készült és kezdetleges csizmaként ható bostost, fuszeklit azonban inkább csak ház körül, hétköznapi viselték, és magyarnadrágra, feszes csizmanadrágra húzták föl, így dugva a durva, nagyméretű, sokszor elhasznált csizmafejből házilag eszkábált fekete bőrpapucsba. A délvidéki németek viszont, pantallónadrág alá húzott rendes fehér pamutharisnyával ünneplő gyanánt viselték, és hosszabb útra, így vásárra, búcsúra is elmentek benne. Itt azonban kissé ellentmondva Tömörkénynek, inkább archaikus népviseleti hagyományról, közös közép-európai örökségről kell beszélnünk, semmint átvételről.

\*

Úgy tűnik föl, hogy a szegedi *paraszt* nép állandósult csizmaviselete aligha tekinthet vissza jó másfél századnál régibb múltra. Elterjedése nyilvánvalóan összefügg a szegedi polgárellet állandóan növekvő hatásával, a posztóviselet hódításával, az árutermelő földművelés kibontakozásával.

A csizma, szegediesen és öregesen *csizma* kezdetben föltétlenül ünneplő lábbeli volt népünk embereinél, asszonyainál egyaránt. Ilyenkor a legények rozmaringot is dugtak a csizmaszárukba. Állandó, tehát köznapi viselete is elsősorban a fuvarosoknál, hajósoknál, hajóvontatóknál terjedt el. Erre az időjárás mostohasága, a szabadban való élet, a világban való forgolódás kényszerítette őket. A rendszeres földművelésre való áttérés és ezzel összefüggően a jövedelem fokozódása lehetővé tette parasztágunk számára is a csizmaviselet egyetemessé válását, amelyhez az öregebb tanyai nemzedékek különben máig hűségesen ragaszkodnak.

<sup>61</sup> Tömörkény I., Rónasági csodák 203.

Emberek inkább a keményszárú csizmát kedvelték.<sup>62</sup> A csizma népies megnevezései és funkciói közül a *borívó csizma* Tápén a kissé viseltes, de még nem strapára fogott, félünneplő csizmát jelenti. A rövidszárú csizmának *kölökcizma*, *félcsizma* a neve. Tömörkénynél magyarázat nélkül előfordul a *kalapcsizma*, ami azt bizonyítja, hogy valami elavult formáról volt szó, már akkor sem emlékeztek reá világosan.

Cserzy Mihály említi<sup>63</sup> az olcsó csizma egyik igen régi fajtáját:

„voltak azelőtt a csizmadiaműhelyekben lábnál nagyobb kaptafák, melyeket a *bögőcsizma* készítésénél használtak a csizmadiák. A talpa olyan volt mint a teknő. Nem volt ezekhez mérték, minden csizma erre készült. Ha nagyobb volt, mint kellett volna, több vagy kevesebb szalmát tett bele a paraszt és ki volt egyenlítő a fölőslég.”

A *vőlegénycizma*, régiesen *jegycizma* képzetvilágáról a lakodalomnál szólnunk.

Az *asszonycizma* fehérnép számára készült. A múlt század elején még nagyon viselték. Erről az árszabások mellett a szemtanú Dugonics András is beszámol,<sup>64</sup> amikor a kényeskedő asszonynépre ezt a közmondást közli: *fölhúzta a piros csizmát*.

A jegyzetben hozzáteszi: „az alföldi fiatalasszonyok előtt, de főképpen minden leányok előtt oly nagy böcse a piros csizmának, hogy anélkül ritkát lát az ember. Nem kémélik a nagy sarakban is. Nem nagyon tartják az olyan leányokat, kik fekete csizmával beérik.”

Idéz egy másik példabeszédet is: *piros csizma táncba való, sárga csizma sárba való*.

Ehhez ezt fűzi hozzá: „ebből a közmondásból is kitetszik, hogy a magyar valóságos atyafia a töröknek. Látjuk a törököknél, hogy még most is legörömostebb viselik a piros csizmát. Szememmel láttam ezt csak Szegeden is, hogy a fiatal lányok a vörös csizmára, cipőre vágnak.”

A Város folyton polgárosodó női társadalma a múlt század második felében rátér a papucsviselőre, majd a századfordulón a cipőre. Legtovább a tápaiaknál tartotta magát az *asszonyszárú csizma*, amelynek az volt a jellegzetessége, hogy szárának felső része elől-hátul kicsúcsosodott, oldalain pedig öble volt. Az első világháború előtt szegedi mestereink már csak uradalmi béresasszonyok és óbessenyei bolgár fehérnépek számára dolgoztak. Ez utóbbiak a szegedi magyar viseleti hagyománynak egyébként számos elemét napjainkig őrzik. A bolgár asszonynép a piros és sárga csizmát kereste a szegedi vásárokon.<sup>65</sup>

Az olcsóbb asszonycsizmának *varnyú* volt a szakmai neve. Mindenféle darabbőrökből rótták össze. Mindjárt azt is megemlíthetjük, hogy a gyereklábra szabott csizmácskákat pedig *ficsór* néven emlegették.

Az elviselt csizmát nem hajították el, — írja Tömörkény<sup>66</sup> — ha nem volt már tökéletesen maradandó és szétmenni kívánczolt, akkor is gondoskodott arról, hogy az utókor megemlékezzék róla. Mert akkor a csizma fejéből papucs lett, a szárából meg bőrtarisznya. A puha szárból különben bocskort is szabott magának az ezermester tanyai ember.

<sup>62</sup> „A kemény szár hívei azt mondták a puhaszárú csizmáról, hogy azt nem is csizmadiamester csinálta, hanem szabó varrta.” *Tömörkény I.*, A régi viselet. SZN 1914, 334. sz.

<sup>63</sup> Cserzy M., Régi világból 136.

<sup>64</sup> Dugonics A., Píldabeszédek és jeles mondások. II, 7, 67.

<sup>65</sup> Óbessenyő Szegedtől délkeletre mintegy 30 km-re eső, de már Romániához tartozó katolikus bolgár falu. Ezek a bolgárok, szegedi népnyelven *bogarak*, szoros kapcsolatban éltek Szeged városával. Viseletükről *Telbizova, Marija Vekova—Telbizov*, Narodnata nosija na banatskite balgari. Sofija 1958 (cirill).

<sup>66</sup> *Tömörkény I.*, A kraszniki csata 406.

A szegedi embernép a cipőviseletre a pantalló elterjedésével tér át. Ez nagy általánosságban a századfordulóra tehető. Az első fajta, amelyet átvesz, a *cúgoscipő*, amely föl húzási módjával emlékeztet a csizmára. A fűzőscipővel az idősebb nemzedékek máig sem tudnak megbarátkozni.

A női cipőviselet már a múlt század utolsó évtizedeiben eléggé változatos, és feltűnő módon alkalmazkodik a polgári világ ízléséhez, divatáramlatokhoz. Cipőt parasztszöny csak akkor húzott és részben húz még ma is, amikor a házból kilép. Otthon a papucs járja.

Amelyik lány felemás cipőben jár, annak a kömpöciek szerint féleszű ura lesz.

### Felsőruha

Az alsóruha, fehér ruha fölé kerül a *felsőruha*.

Hosszú időközön át a birka bőrből, gyapjából készült *hátibőr*, *suba*, *szűr* és egyéb felsorolandó ruhadarabok oltalmaztak az időjárás viszontagságai, főleg a tél hidege ellen. Olykor azonban a tisztességes ünneplőhöz is hozzátartoztak.

Már többször utaltunk azokra a több hullámban jelentkező viseleti változásokra,<sup>67</sup> amelyek a XVIII. században kezdődtek, voltaképpen azonban még napjainkban sem zárultak le egészen, de mindenesetre a viseleti hagyomány fokozatos elhalásához vezetnek. Természetesen a régi és új folyton harcol, keveredik, ötvöződik egymással, sőt tűrni kénytelen a másikat.

Bevezetőnkben már röviden utaltunk arra, hogy a felsőruha legjellegzetesebb anyaga a *posztó*, tápaiasan *posztó*. Régebben több fajtája volt ismeretes: *selyőmposztó* (1813), *kazánposztó* (Tápe). Ez az utolsó másfél század óta már a manufaktúrának, illetőleg a nemzetközi gyáripárnak terméke. Többször hangsúlyoztuk már, hogy a XIX. század folyamán hazánkba is behatoló, népünket is meghódító nyugat-európai polgárvisélet a szegedi tájon nagyjából az első világháborúig még többé-kevésbé alkalmazkodni kénytelen a viseleti konvenciókhoz. Magyaros motívumokat őrizget, főleg a zsinórdíszítés szívós hagyományait ölti magára, lényeges alkalmazkodásról azonban természetesen már nem lehet szó.

Vizsgáljuk meg most a bőrruha, majd a *dolmány*, illetőleg *kabát*, *ujjas*, illetőleg *lajbi*, végül pedig a *nadrág* szegedi jellegzetességeit.



A szűcs mesterség viseleti alkotásai évszázadokon keresztül hozzátartoztak a szegedi nép öltözködési hagyományaihoz. Ez magától értetődik, hiszen a pásztorkodó, földművelő, halászó, fuvarozó, kubikoló népünk kenyerét kint a szabadban kereste, és nemcsak a téli időszak, hanem a nyár hűvös éjszakái ellen is a bőrruha: *suba*, *ködmön*, *bekecs*, *melledző* jelentette a védelmet. A tanyavilágnak a múlt század folyamán történő egyetemes kibontakozása szintén kedvezett a szűcstől származó viselet megmaradásának.

A subaviselet a századfordulón még virágjában volt. Szeged írófiai klasszikus hűséggel jellemzik. Tömörkény szerint<sup>68</sup>

<sup>67</sup> Részletes elemzésük Kresz M., Magyar parasztvisélet (1820—1867). Budapest 1956.

<sup>68</sup> Tömörkény I., Förgeteg János mint közérő 47; Az Öreg Reguták egyik karcolata, a Régi Suba arról számol be, hogyan próbálja megszerezni egy öreg tanyai gazda cifra subáját a múzeum számára: „Hát kérdözzé már gazduram, hogy miért jöttünk?

Jólelkűen felel az öreg:

„a suba szükséges bútordarab paraszti embernek. Szék, ágy, párna, dívány, télen kályha, nyáron jégverem az neki. Enni lehet a bőrén, meg húst aszalni rajta, és ha belekötik a serdülő legényt, elhagyja a harmadnapos hideg. Azután ha beleültetik a gyereket, az annak gyönyörűség. Meg hát egy suba, egy szépen kivarrott írhás suba díszruha ünnepnapokon.”

„A subánál — írja Cserzy Mihály<sup>69</sup> — célszerűbb és hálásabb portékája a magyar embernek soha sem volt. Nem is lesz... Hideg és eső ellen a legerősebb védelem. Kocsin ha kell: ülés. Azonfölül ágynemű is... Néha késő őszig is kint alszanak az emberek, amíg csak le nem esik a téli hó. Hát ezen a fekvőhelyen fejalnak és takarónak használják a subát. Pompásan beválik jó puha szőrével ennek is. Használják ezenfölül lovat takarni. Hetivásárok alkalmával lehet látni téli időben, hogy a paraszt, amint megállapodik, azonnal előveszi az „ülést”, vagyis a kopottabb, elnyűtt subát és rákanyarintja a lova hátára. A ló tudvalevőleg igen becses és gondozott jószág, ezért jobban ügyel rá a paraszt, mint tulajdon magára. Valamikor régebben, mikor még több és nagyobb volt a mező, a juhászok száma se ritkult meg, subabőrre öntötték ki a bürgehúst és azon szárították meg. A lecsurgó zsír nem hogy ártott volna neki, ellenkezőleg inkább hasznára volt. No meg hidegtelek ellen is hasznos gúnya a suba. Beletakarják a gyereket, hogy csak az orra, meg a két szeme marad ki, és beteszik a kuckóba, a sárkemma mellé, ott aztán izzadhat kedvére. Hát ilyen alkalmatosság a suba. Használati utasítása is van, amit a szelíd humor állapít meg ímígyen: Szent György-naptól Szent Mihály-napig szőrivel kifelé, Szent Mihály-naptól Szent György-napig szőrivel befelé.”

Viselője szerint a suba lehetett *embörsuba*, *legénysuba*, *asszonysuba*, *gyeröksuba*. Ezek közül az asszony- és legénysuba, másként a *cifrasuba* díszesebben volt kivarrra. Régebben kint a pusztán, tanyákon járta a *fióksuba*,<sup>70</sup> vagyis körmösgallér, amelyet nagy hidegben még a suba nyakára borítottak. Az olcsó, érdesszőrű, kevésbé kidolgozott subának *siskaszőrű suba* volt a szakmai neve.

Égészen a század elejéig kedvelt ünneplő-hétköznapló viselet volt a *ködmön*, szegediesen *ködmén*, vagyis birkabőrből szabott, olykor díszesen kivarrott, hosszabb vagy rövidebb, testhezálló, néha oldalzsebekkel is ellátott felsőkabát. Különösen kedvelték az alsóvárosi, tanyai parasztgazdák és felsővárosi hajósok, mert hideg időben sem akadályozta őket a munkában, gyorsabb mozgásban, míg a súlyos subában csak állni vagy ülni lehetett. A világos *asszonysködmön* virágokkal dúsan ki volt hímézve, míg a sötét *emberködmön* egyszerűbb volt. Móricz Pál őrizte meg<sup>71</sup> a *kuriaködmön* emlékezetét, amelyről nevéen túl, már többet nem tudunk.

A gondosabban kidolgozott, esetleg posztóval is borított ködmönnek *bekecs*, olykor *kuzsu*, *daku* volt a neve. A daku esetleg török vagy kun eredetű szó. Tömörkény szerint a *dakukacabáj* régimódi, nyilván báránypelése asszonykabát. A bekecsnek bundabélése van. 1803. Egy úgy nevezett *Bekes Bélelve 2 Fl.* Egyik „svájfolt” változatát *kancabekecs* néven is emlegették. Nem tudjuk már biztosan,

— Majd mögmondják, ha akarják.

Ez az alkalom az, amidőn a tények ideje elkövetkezett és belemehet a subai ügybe az ember...

— Úgy tudjuk ..., mert ver a szó róla az egész határban, hogy gazduramnak van egy régi, remekbevarrt selyemsubája.

A barátságának vége. Az öregember idegenül néz rám. Azt mondja nyersen:

— Mit akarnak vele?

— No, no gazduram, nem akarjuk mi viselni..., hanem megvennénk. Árért. ...eltenni emlékebe, üveg alá. Úgy mutogatnánk, hogy valaha ilyen subák is voltak a világon.

Az öregember szinte megdermed, úgy áll az asztal mellett. Ilyen sértő beszéd még az ő födele alatt nem történt. Hogy ő a testi ruháját eladja?

— Hát mit képzelnek maguk énfelülem? Hát ilyen híröm van énekem odabent a városon?...

Nincsen az a pénz a világon, akiért amőddig élők, a nefeleics-subát oda adnám... Hanem — és nyomkodja ujjával az asztal sarkát — akár írást is adhatok róla, hogy mikor majd möghaltam, ingyen is elvihetik...”

<sup>69</sup> Cserzy, Ért. 1906, 209.

<sup>70</sup> Tömörkény I., Népek az ország használatában 112.

<sup>71</sup> Móricz P., Céhbe állás. SzN. 1913, 82. sz.



Alsóvárosi nők téli ünneplőben (XX. sz. eleje; MFM)

hogy milyen volt a *szarkalábaljú bekecs*, amelyet Cserzy Mihály szerint inkább alsóvárosiak viseltek.<sup>72</sup>

Valamikor hordták a báránybőrből szabott nadragót is. Ennek már csak az emlékezete maradt ránk. Legtovább a tanyán viselték.

Máig tartja magát öregeknél a *mejjedző*, temesközi népünk ajkán olykor *brudnyák*, amely derékig érő, birkabőrből szabott, olykor virággal is díszített ruhadarab. Ujja nincs. Két szabadon álló elülső és hátulsó része a vállaknál van összevarrva és a fejen át lehet fölöltetni. A sarkok lent gombbal, szalaggal köthetők össze, hogy a bőrrök jobban tapadjanak a testhez és így még inkább melegítsenek. Télidőben a kiskabáton fölül szokták olyan férfiak viselni, akik csikorgó hidegben is kinn dolgoznak a szabadban. A formának a szűcsszakmában *ódalgombos mejjedző* a neve. Újabb a mellényszerűen szabott *előlgombos mejjedző*, más nevén *báránybűrlajbi*. Ez utóbbit fehérnépek, kofák, kerékpáron járó tejesasszonyok, tanyai menyecskék is viselik.

Tömörkény szerint<sup>73</sup> a melledzőt „*csak az hordja, aki köhög és fél a hűléstől*”. — A melledző eredetkérdése érdemes a tisztázásra. Temesközi népünk még *pektár* névvel is illeti.

A bekecset, melledzőt, újabban a pulóvert *lélökmelegítő* tréfás néven is emlegetik.

A prémezett posztóból készült *mente* hozzátartozott a hajdani polgáröltözethez, amelyet a szemtanú és kutató Kovács J. így jellemez:<sup>74</sup>

„A mentét a jobbmódúak három vagy harmadfél rőfös angliai, hollandiai, spanyol avagy más derék selyemposztóból, selyemzsinórral avagy ezüst borítással lengyelesen elkészítve, állat-matériával vagy egészen coboly- vagy rókamállal bélelten és körül rókatorokkal prémezve viselték. Ugyanilyen formában, de könnyebb materiából készült a nyári mente, mely alatt dolmányt hordtak.”

„A mente — folytatja Kovács — rendesen rókatorokkal, mint legkedvesebb bőrrrel prémeztetett körül és rókanyakkal, meg szép apró fekete báránnyal látatott el. Ha a belés fehér báránnyal volt, ez olcsóbbá és köznapiasabbá tette a mentét és ilyet az egyszerűbb közrenden levők viseltek.” Végül a mente díszítéséről ír: „...ezüst borítással, a legelőkelőbb polgároké arany makkos ráncra való rojtozással és selyem mentekötővel, mely rojtosan és hosszan lógott le, díszesített. Az egyszerűbb menték szőrzsinórzatot és ugyanolyan mentekötőt kaptak.”

Régi szegedi céhiratok, árszabások megörökítik az *abamente*, *deákmente*, *horvátos hosszú mente*, *kancamente*, *közönséges mente*, *libériamente*, *magyar mente*, *rókásmente* hírét. Czímer Károly szerint a kancamente a francia divatos, hátul hasított frakknak volt a csúfneve. A magyar mente részletes leírását a polgárőrségi viseletnél közzöljük. Az 1803. Árszabás szerint a szegedi szűcsök a mentét *magyarországi, németországi, angliai* vidrával prémezték.

A menteviselet emlékezetét már csak egy szólás őrzi a szegedi népnyelvben. Ha valaki a ruháját könnyedén, odavetve, kissé rendetlenül viseli, azt mondják rá, hogy *panyókán áll, panyókául áll* rajta. *De panyókán áll az a kendő a fejedön! Mönycske létire nagyon panyókául jár.* Magyaroztatát Nátly Józsefnél találjuk meg: *panyókán*, azaz mentét vagy dolmányt melegben fél vállon, föl nem öltve viselni. Aki vállat von, az Tömörkény István hallomása szerint<sup>75</sup> *panyókára rázza a vállát*.

A *bunda*, *bundakabát* gyapjas prémmel, illetőleg szőrös bőrral bélelt télikabát, amely először a polgárság körében kezdett terjedni. A kocsira való bunda alját Tömörkény István megfigyelése szerint régebben hosszabbra hagyták, mint viselőjének magassága, hogy a lábfejeket is jól befödje: *bundaalj* néven emlegették.

<sup>72</sup> Cserzy, Ért. 1906, 211.

<sup>73</sup> Tömörkény I., Vizenjárók 70.

<sup>74</sup> Kovács 215.

<sup>75</sup> Tömörkény I., Öreg regruták 80.

A *czaichbunda* emlékezetét egy várbeli hatósági körözüvény<sup>76</sup> őrizte meg. 1788. *Jár egy ümögben, gatyában, csizmában és fehéres czaich bundában.* Eredete, formája teljesen ismeretlen. Talán a silány konfekciós kelmét jelentő *cájt* szóval függ össze.

A *farkasbunda* nyilvánvalóan farkasbőrből készült. A szűcsök 1803. évi Árszabásában olvassuk: *Egy Farkas Bunda varrásátul 3 fl 15 kr.* Ugyanott: *Öreg Farkas Bőr Tsáválása 20 kr.*

Valamikor a fehérnépek is viseltek mentét. Ennek *asszonymente* volt a neve. Már nem sokat tudunk róla. A *csurak*, öregesen *tyurak*, másként *bunda*, *asszonybunda* kihalt alakváltozatában *décibunda* még a század elején is jellegzetes téli viselete volt a paraszti asszonymépnek: fényes fekete posztóból szabott, térdig érő kabát, amelynek birkabőr volt a bélése. A szőre meg volt hagyva, mint a subának, de feketére festették. Emellett a nyakán, közelőlinél, továbbá az alján fekete szőrmével volt beborítva. Mestere a mentének is, ennek is a németeszűcs volt.

Az *asszonykabát*, *asszonyföltő*, tehát az asszonyméptől viselt téli, eleinte konfekciós posztókabát viselete polgári szállományként csak századunk elején válik általánossá.



A szűcs kezéből származó viselet után most vizsgáljuk meg a szűrposztóból készült ruházat, ruházatkodás szegedi hagyományait is.

Nyilvánvaló, hogy a szűrposztó megelőzte a múlt század elejétől terjedő posztóviseletet, amelynek — mint tudjuk és később bővebben is látni fogjuk — gazdasági és társadalmi alapföltételeit csak a napóleoni háborúk alföldi gabonakonjunktúrája és a polgárőrségi szervezet teremtette meg.

A szűrposztóból szabott ruházat népünknek a régebbi évszázadokban téli és ünneplő viselete volt. A szűrkanó öltözetéről, egyben a duzzadó szegedi polgári öntudatról tanúskodó nyilatkozatot már idéztük.

Ez a *szűrkanó*, vagyis szűrposztóból szabott kabátféle a dolgozó férfiaknak még jelen század legelején is megszokott viselete volt. Különösen hűvös, csapadékos időkben hordták. A *Senex* néven írogató Nagy Sándor (1836—1919) a szegedi újságírásnak sítlusformáló, úttörő mestere jegyezte föl<sup>77</sup> ezt a szólást: *kiosztották neki a mákos szűrkanót*, azaz alaposan elpáholták.

Kovács Jánostól tudjuk, hogy a XVIII. században népünk kétféle kanót viselt. Az egyik hosszabb, nagyobb volt (gausape maius) és *guba* néven ismerték. A másik fajta kisebb volt (gausape parvum vulgo kanó). Csaplár Benedek szógyűjtése szerint is hosszú, dísztelen szűrposztókabát a kanó. Előfordul a régi szegedi szóláskincsben is. Aki rossz cserét csinál, az *ebön gubát cserél*. Röviden *ëbënguba*. A gondviselés bölcsességére akar utalni a már idézett *Isten tudja: kinek subát, kinek gubát*.

Szűrposztóból valamikor *szűr nadrág* is készült. 1813. *Egy leg nagyobb szebenyi posztóból szűr nadrág 3 fl.*

A *szűrdozmány* emlékezetét egy Dugonicstól és Kovács Jánostól is megörökített szólás őrzi:<sup>78</sup> *fakó kocsi, kendörhám, nömös embör: szűrdozmány*. Jelentése: fenn az ernyő, nincsen kas, másként: nagy az uraskodás, de nincs meg hozzá a tehetség.

Még századunk elején is járta a *szűrharisnya*, vagyis a szűrszabótól készített szűrposztóból szabott harisnya, amelyet parasztembereink a ház körül hétköznapi téli viseletül a csizmanadrág alsó szárára húztak, de csizma helyett bőrpapucsot, boc-

<sup>76</sup> Vajna K., Régi hazai büntetések II, 410.

<sup>77</sup> Nagy S., [Senex], Ötven év 102.

<sup>78</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások. II, 253. Kovács 471.

kort viseltek hozzá. Emlegették *botos*, *fuszekli* néven is. Erről máshol bővebben szólunk.

A szűrszabó legjelesebb készítménye azonban a *szűr* volt, vagyis a *daróc* néven is emlegetett szűrposztóból szabott ujjas köpönyeg, amelyet vállra vetve főleg pásztorok, leginkább juhászok, illetőleg béresek, csőszök, kocsisok viseltek. A bekötött szűrűj zsebüi, szinte tarisznyául szolgált, amelybe a tűzgyújtó *készség*, napi élelem, apró holmi, így a juhászoknál még jószágorvosság került. A nóta is így tudja:

Be van az én szűröm ujjá kötve,  
Kedves rúzsám nē kotonyázz benne.  
Az egyikbe acél, koha, tapló,  
Másikba mög százforintos bangó.

Nem tudjuk már, hogy a szegedi tájon milyen lehetett a *szűrszatita*, de emlékezetét egy mondóka megőrizte. Ha tolakodóan, illetéktelenül kérdezősködnek a tápai ember bére, jövedelme felől, ezt a kitérő választ kapják: *szűrszarita, kankó, kabanyica, két üng, két gatyá, két pár fehér ruha, mög egy szopós bornyú, aki anyádat érugja!* Magyarán tehát: semmi közöd hozzá! Ehhez tanulságos idéznünk az 1815. évből a béres kialakított ruházatát, járandóságát: suba, két pár fehér ruha, kankó, kalap, szőrnadrág, egy pár bőrcapca, egy pár bocskor, amelyeknek értéke akkoriban 52 forint 30 dénárt tett ki. A *szűrszarita* főleg Erdélyben, a *kabanyica* pedig a Kiskunságban érte meg a századfordulót, a múlt század elején azonban — a tápai mondóka kései tanúsága szerint — nálunk sem volt ismeretlen.

A szűrposztóból való viselet az első világháborúval enyészett el a szegedi tájon. Egyes nagyon megviselt darabjaival a tanyákon olykor még találkozunk. Új már nem készül évtizedek óta.

\*

A *kabát, kiskabát, kacabáj, kiskacabáj, kislejtő*, öregektől tréfásan *katufrék* néven emlegetett 'zakó' a régi dolmány polgári eredetű utóda. A dolmányt még a múlt század első felében zsinórral is díszítették, övet is viseltek hozzá, amely középrendű polgárok számára is selyemből, arany skófummal készült. Régi árszabásaink szerint volt *abadolmány, gránátdolmány, karasiadolmány, közposztódolmány, némőtdolmány, rásadolmány, szűrdolmány*.<sup>79</sup> Tömörkény István magyarázatlanul hagyott följegyzése szerint *fosztányosdolmány* is volt.<sup>80</sup>

Polgári, illetőleg köznemesi eredetű volt a *pencil* néven emlegetett spencer (1813). A *jankli*, másként *jankedli* Kovács János szerint derékig érő égszínkék férfikabát, nyakhoz simuló állógallérral, hasonló kék színű zsinórral, továbbá ujján, nyakán, hátán kisebb vitézkötéssel. Jelentésmódosulás révén a jankli később báránybőrbélésű posztómellényt, sőt Tamásfalván posztóból szabott férfi télikabátot is jelentett. A reformkorszak, illetőleg abszolutizmus hazafias divatformáira emlékeztet a szegedi polgárviselésben is a *buda, atilla*, amelyeknek azonban már nem volt idejük a népviseletben meghonosodni. Ilyen volt még a *huszárka* is, amelynek szegedi formájáról többet tudunk az előbbinél: elején és hátulján is zsinórdíszítés volt, nyakát pedig a gombkötő-készítette *nyakbavető* tette díszesebbé.

Nem tudjuk már megmondani, eredetileg milyen volt a *kaputrok*, elnépiesedett alakjában *katufrék, kaput*, továbbá a *halbrook, gérok*, másként *félkaput*. Kétségtelen azonban, hogy idegen szabású, polgárias kabátformákat neveztek meg velük. Aki

<sup>79</sup> SzegSz megfelelő címszavai.

<sup>80</sup> A teknyőshátú kabátról: *Tömörkény I., Különféle magyarok* 50.



szorult helyzetben volt, annak Ferenczi János följegyzése szerint *rosszul állott a katufrékja*.

Úgy tetszik, hogy a mellényszerű ruhadarabnak *ujjas* volt a legrégebb és legáltalánosabb neve. Először a boszorkánypörökben fordul elő, amikor a bűbajosokat azzal vádolták (1728), hogy az *ujast is megfejték, megfűrták*.<sup>81</sup>

A XVIII. század folyamán hatol a szegedi polgárviseletbe a *laibl*, magyaros szójövénnyként *lajbi*. 1774. *Egy viseltes Selyem plus laibl. Kék virágos bársony laibl, kartony firfilaibl, török vörös stráfokkal avilt firfilaibl*.

A laibi, szokottabban *kislajbi*, öregek ajkán még *mándli, kismándli*, nyelvújítási magyar nevén *mellény* a XIX. század folyamán válik népünk férfiviseletében általánossá. A *mándliláz* Mikszáth ironikusan mosolygó előadásában a maradiságot, a Város akkori paraszti légköréhez való alkalmazkodást jelentette.

„Mert hát mi tagadás — írja — a rézbőrű bennszülöttek, ahogy egymást kedveskedve nevezgettek az őslakók, a maradiság betegségében szenvedtek. S aki idegen jött is, az is megkapta a mándlilázt. Magam is olyan érdes szögedi lettem, mint a többi.”<sup>82</sup>

Cserzy Mihály tanúskodása szerint<sup>83</sup> régebben, nyilván még a múlt század első felében az özvegyasszonyok elhalt férjük mentéjét vagy mándliját viselték. Sőt ha elszakadt, új mándlit is vettek, így tartván tiszteletben uruknak emlékezetét.

A kislajbit idősebbek számára leginkább a kabát és nadrág anyagából szabják. Valamikor gombkötődísz segítségével történt az összegombolása. Általános volt azonban az *ezüstgomb*: ezüstműből gömbalakúra kovácsolt gomb is. Ezt főleg a céhes iparosok, idősebb jógazdák viselték. Az ünneplőre ezüsst, a köznapira pakfon. A felsővárosi polgárok kedvelték a fekete selyemből varrott, apró ezüstgombos mellényt is.

A parasztleány nyári posztó ünneplőjének a századfordulón jellegzetes darabja volt a virágos *selyömlajbi*, amelyet élénk színű, gazdag mintájú selyemből szabtak. Ehhez *üveg-gomb* vagy *gyöngyházgomb* illett. Ez talán még rokokó, illetőleg biedermeier szállomány. Járt a színes *bársonylajbi* is.

A hagyományos nyári viselethez: inghez-gatyához egészen az első világháborúig hozzátartozott a gombolatlanul hordott kislajbi és az elmaradhatatlan kalap. Czímer Károlynak a múlt század második feléből származó adata szerint *kecskére öltözött*, aki a régimódi ingre-gatyára nadrágot, pantallót húzott, így kubikosból, mondjuk, favágó lett.<sup>84</sup>

A modern konfekciós viseletből jutott el századunk folyamán a mellény gyanánt télidőben viselt, készen vásárolt *kötöttkacabáj, kötöttföltő*. Ujjatlan változata a *szvetter, vetter*, tanyaiak nyelvén *cekker*, illetőleg *pulóver*, tápaiak ajkán *plúver, pulúver, púver*.

A *posztónadrág* viselete parasztságunknál a polgárviselet nyomán csak a XIX. század elejétől kezdve válik általánosabbá. A nadrágviselet kései elterjedését az is mutatja, hogy kevés szóláshagyomány fűződik hozzá. Dugonics András jegyezte föl: *mögböcsülte mint Préda a nadrágját*. Préda kímélni akarta, mégis bemocskolta. Szintén Dugonicsnál olvassuk: *cifra mint Bálint nadrágja*. Annnyira elborította a sok sujtás, hogy posztaja nem is látszott. A hebehurgya, hóbortos embernek *félnadrág, félnadrágszár* neve is hallható. Szellemes a kisíratosi, nadrágot jellemző találókérdés: *egy lukon be, kettőn ki. Amikor kiérsz, akkor vagy benn*. Az árulkodó gyereket társai így csú-

<sup>81</sup> Reizner IV, 402.

<sup>82</sup> Mikszáth K., Szeged könyve II, 215.

<sup>83</sup> Cserzy Ért. 1906, 215.

<sup>84</sup> Könyves K. [= Czímer Károly], Népies nyelvújítás; Buggyos nadrág, farhámos ruha. Délm. 1925, 12. sz.

folják: *árulkodó Júdás, köll-ē piros nadrág?* A szólás hátterére nem hallottunk magyarázatot. Jegyezzük meg, hogy annak a fehérnépnek, akit árulkodáson kapnak, tréfás-gúnyosan ezt mondják: *majd vöszünk piros papucsot.*<sup>85</sup>



Tápa illegények ünneplőben

A posztónadrágot eleinte a világban jobban forgolódó fuvarosok kezdték viselni. Máig él az emlékezete, hogy a vőlegényeknek eleinte sokszor adták esküvőjükre kölcsön. Ez a körülmény magyarázza a következő lakodalmi kurjongatás társadalmi hátterét:

Hej nadrágom, nadrágom,  
Van még otthon vagy három.

A feszes, zsinóros, csizmába való posztónadrágnak legismertebb neve: *magyar-nadrág*, másként *csizmanadrág*. Részei: a két *szár*, végükön a *talpalló*, azaz kengyel-szerű szalag, amely a nadrágot feszesen tartja. Továbbá a *fenék*, a *korc*, amelybe a

<sup>85</sup> A szólás országszerte ismert. Vö. Szabó T. A.: Kaptál piros csizmát? Erdélyi Múzeum 1942, 138. Ugyanott Dömötör Sándor, Kósa János, Sulán Béla adalékai.

nadrágszíjat húzzák. Az *ellenző*, *ellendző*, Tápén *pelőce*, tanyán *előte*, vagyis a hasték alakjában borító, nadrágszíjra húzott rész, amelybe a zsebkendőt szokták dugni. Innen a nadrágnak tápai, halászat szókincséből átkerült *pelőcs nadrág*, tanyai *előtés nadrág* neve is. A magyarnadrágba olykor *katonafőt* szakmai néven ismert vattapárnácskát is varrtak, hogy a kissé befelé hajló láb egyenesnek tessen. A télen viselt bélelt nadrágnak *kétszörös nadrág* a tápai neve.



Tápai jó módú család (az I. világháború idején)

A nadrágot, főleg a két comb elején még a századfordulón is dúsan kizsinórozták. Ez dísz volt a *vitézkötés*. Állítólag *vitész* alakban is járta. A zsinórozás alatti varrásnak Nátly József följegyzése szerint *inalás* volt a neve.

„Nézzétök mög az urasági hajdúnak — írja Tömörkény<sup>86</sup> — vagy pedig a megyei huszárnak nadrágját: az úgy ki van hányva vitézzel, hogy nem is látszik túlle a nadrág.”

A vitézkötésnek Kabók Imre szakmai leírása szerint<sup>87</sup> volt *óra*, *nyaka*, *képe*, *szára*. Alakra nézve volt *kerekképű* és *hosszúképű vitézkötés*. Az előbbi másképpen *bakakötés*, az utóbbit pedig *huszárkötés* néven is emlegették. A vitézkötésnek a nadrágnyláson végződő szára kétféle volt: *egyszerű* és *duplaszárú*. A vitézkötés fonása az orránál kezdődött és a nyakánál végződött. Más, már csak név szerint ismert fajtája volt a *bornyúszájú vitézkötés*, továbbá a *rostélyos vitézkötés*.

Mint Kabók írja, a nadrágszinórozásnak Szegeden igen kedvelt fajtája volt még a *tulipántkötés* is.

<sup>86</sup> Tömörkény I., A kraszniki csata 145.

<sup>87</sup> Kabók I., A magyar zsinórdíszítés leírása. Kézirat.

„A felsővárosi polgárok, hajósok és halászok égszín, vagy búzavirágszín nadrágon, a rókusi polgárok pedig őzbőrszín, vagy világos kávészínű nadrágon egy árnyalattal sötétebb zsinórból viselték. Az alsóvárosi polgárok pedig világoskék nadrágon hordták.”

Nemcsak a vitézkötés és *tulipántkötés* készült a *borítás* néven emlegetett háromlélű zsinórból, hanem a rendkívül díszes és szövevényes *rostélykötés*, szokottabb néven *boszorkánykötés* is.

A boszorkánykötés szó nyilván a szegedi néphiedelmek világából került kis jelentésváltozással a gombkötők nyelvébe. Mint más helyen részletesen is kifejtjük, a *boszorkányfonyás*, *boszorkánycsomó* a ló gubancos, befontnak tetsző sörénye, amely öreg tápaiak szerint a boszorkányok téteménye. Az ilyen ló nyakába éjszakára fok-hagymakoszorút akasztanak. Ebből a szemléletből ered a gombkötőműző is.

A *vitézkötés* eredete bizonytalan, bár nagy múltra tekinthet vissza. Kabók Imre úgy véli, hogy a magyarnadrág zsinórdíszítése főleg a XIX. század elején bontakozott ki.

Mielőtt a szabó a vitézkötés fonásához hozzáfogott volna, először összehajtott egy darab papirost kellő kivágással, és saját rajzkészsége szerint körvonalazta a kötés alakját, sőt tüvel nyomban át is szurkálta. Így azután megkapta a kötés pontos másik felét is. A körvonal megrajzolásánál csak arra kellett ügyelnie, hogy a rajz negatív formái szabályosak legyenek: pajzs-, félhold-, rombuszalakúak. Az így körvonalazott rajz után készítette a mester a zsinórdíszeket.

Különös gondot kellett fordítani a díszítéseknek a nadrágon, vagy az atilla ujjain való elhelyezésére. A nadrágnál ügyelni kellett arra, hogy a vitézkötések orra *összenézzön*, vagyis a comb idomával összhangban legyen. A nadrág oldalzsinórjának a csizmaszár oldalvarrásával kellett egyvonalban haladnia. A felöltők ujjainál viszont a hajtókát pótló díszítés orrának a függőleges helyzetben levő kézfej középső ujjhegyével kellett egyvonalba esnie. Az ilyen csekélységeknek látszó hagyományok megtartásán a céhek szigorúan őrködtek. Volt eset, amikor a remekdarabot a zsinórok szabálytalan elhelyezése miatt vetették el.

A múlt század végén a tápai legények kisleányokéknak vitézkötésein égőpiros flitterek is csillogtak.

A nadrágon látható hajdani *sujtás* gazdag formakincséről a gombkötő mesterségnél emlékezzünk meg bővebben.

A *nadrágszíj* viselete hozzátartozott a magyarnadrághoz. Régi árszabásaink két fajtáját is emlegetik. 1813. *Egy közönséges Bagaria Nadrág Szíj sárga öntött Tsatra 30 kr. Közönséges Paraszt Nadrág Szíj 10 kr. Kis Gyermekeknek való Nadrág Szíj 7 kr.* A csat készítése a céhvilágban idegenből honosodott szóval *girtler*, *gürtler* néven is emlegetett rézüntők, ezüstnél ötvösök dolga volt. Beck Pistának nadrágszíjából való jeles gyűjteménye a múzeumba került.

A századfordulón az iparos polgárság, városi munkásság már elhagyja a helybeli öltözködési hagyományokat; és az angolszabású zakó-, pantallóviseletre tér át, a szegényparaszság pedig már századunk elején konfekcióban, *cájpgruhában* kezd járni. Láttuk, hogy a legszegényebbje akárhányszor egyenesen a *rongypiac* néven is emlegetett zsidopiacon öltözködik fel. Ezzel szemben az alsóvárosi, tápai, tanyai jobb módú parasztság még néhány évtizedre meghosszabbítja hagyományos viseletének életét. Különösen öregek ragaszkodnak a régebbi, kétségtelenül kényelmetlen, de ünneplésebb viseleti formához. A hétköznapló, félünneplő már a pantalló, a cájpgruha, az ünneplő azonban még a régi.

Az új, kozmopolita jellegű öltözködési konvencióban a hagyományos, régi ruhadarabok közül a kocsinjárás, lóvalbánás, újabban pedig a motorkerékpár terjedése következtében célszerűsége miatt a csizmanadrág elég szívósan tartja magát, de

természetesen modern külföldi, illetőleg katonai eredetű formaelemeket is magába olvaszt. Ennek az idegen szabású, nem ellenzős *briches* nadrágnak *priccsös nadrág*, *priccsnadrág* az elnépiesedett neve.

A *priccsös nadrág* feltűnésével szinte egyidőben bukkan föl a kordbársony anyagból szabott *bársonyruha*, amelyből eleinte csak munkaruha, később ünneplő is készült. Egyaránt szabnak belőle csizmanadrágot, pantallót is. Nemcsak parasztjaink, hanem a fuvarosok, halászok is kedvelik.

A behatoló nyugat-európai polgárvisélet az abszolutizmus alatt még magyaros motívumokkal, zsinórdíszekkel ékeskedik. Itt különösen a *pantalló*, *pantallónadrág*, tréfásan *balhaszödő* meghonosodása tanulságos. Ez a folyamatot Tömörkény találóan jellemzi,<sup>89</sup> amikor elmondja, hogy e csizmás viselet után jött

„a magyar pantalló, az alján három zsinórveréssel, az oldalán lapos gombkötő munkával. Ezt némelyek Bachhuszárdivatnak mondták. Mások azzal védték, hogy ez a polgári magyar honoráciorok viselete volt már a múlt század negyvenes éveiben is...” Azután a pantallóról előbb lefeszlett a lapos, vékony oldalpaszománt, később meg elmarad az aljáról a három zsinórverés. Ez utóbbinak *nadrágotópánka* volt egyébként a szakmai neve. Utóbb már csak a Városnál a hivatszolgák ruháját díszítette. Idő múltával erről is lehervadt.

A zsinór a polgárviséletben tehát lassan fölöslegessé vált. Legelőbb a télikabátról foszlott le. Azután a mellényről. Ott a sok apró gomb foglalta el a helyét. Azután a kabátról maradt el, előbb az elejéről, később az ujjakról. Egyidőben lapos paszománt alakjában volt meg a kalapokon is. Legtovább a nadrágon maradt meg, amikor a kabátról, mellényről már rég hiányzott.<sup>90</sup>

Az önkényuralom idején a magyar elejű, azaz ellenzős, nadrágszíjra járó pantallónak *piszli ungris*, *piszli dajcs* [vagyis kicsit magyar, kicsit német] volt a tréfás gúnynyal emlegetett polgári neve. Főleg olyanok viselték, akik a *hózentógl*i, azaz nadrágtartó hordásához nem tudtak hozzászokni.

A durva vászonból, csalánszövetből szabott nyári munkanadrágnak számos neve volt: *kukoricánadrág*, *bükkfanadrág*, *zabanadrág*, *kendőrnadrág*, *trityi*.

Újabban terjed a konfekciós *mackónadrág* is, ahogy általánosságban is említettük.

Nem tudjuk már, milyen volt a Kováts István önéletrajzában olvasható olcsóbb *daszkinnadrág*. Csak egy szóolás őrzi a *ficsornadrág* emlékezetét. Ami nem változik: *egy állapotban van, mint a ficsornadrág*. Már csak hajdani Árszabásokból állapítható meg a *salavárdi* néven emlegetett bő nadrág szegedi divatja. 1833. *Salavárditul aki paraszt 8 poltura, aki pedig cifra amint megalkudhatik*.<sup>91</sup> Előfordul Dugonics András jeles mondásai<sup>92</sup> között is: *Amint te szabad tányérját, úgy viseli Salavárgyiát*. Vagyis: amilyen a jónap, olyan a fogadjisten. A *tányér* itt nyilvánvalóan a rávarrott dísz jelenti.

\*

A subát, szűrt a *nagykabát*, *nagyföldítő* néven emlegetett meleg télikabát követi, amely egyrészt a népviselet polgárosodásával, másfelől népünk megváltozott életformájával függ össze. A századforduló táján fekete posztóból szabták, fekete bárányprémből volt a gallérja, és háromnegyedes a mérete. Eleinte kedvelték rajta a paszomántgombokat is. Jegyezzük meg, hogy ez ünneplő viselet volt, hétköznapi egyideig még a ködmön járta.

<sup>88</sup> Könyves K., Népies nyelvújítás.

<sup>89</sup> Tömörkény I., A régi viselet. SzN. 1914, 334. sz.

<sup>90</sup> Beck P., A magyar zsinórdíszítésről. SzN. 1898, 291. sz.

<sup>91</sup> Varga F., A nemrég eltűnt honi czéhrendszer rövid ismertetése. Történelmi és Régészeti Értesítő (Temesvár) 1876.

<sup>92</sup> Dugonics A., Aranyperecek 414.

Nem tudjuk már, milyen volt az idegen eredetű, németszabó kezéből kikerült *rokorol* és *kirie* néven emlegetett köpenyfajta. 1774. *Egy avitt vas színű rokorol avagy köpönyegh.* 1803. *Egy Ujas köpönyeg másképp kirie bélléssel 1 fl. 30 kr.*

A lebernyeges, bő, népüktől nem viselt köpönyegnek, körgallérnak *gallérköpönyeg*, méginkább *fölleghajtó* neve is hallható, amely nyilvánvalóan a *garabonciás diák* képzetkörével függ össze. A garabonciás a néphit szerint ugyanis olyan köpönyegben jár, amellyel forgószelet, vihart tud egyaránt fölidézni, lecsöndesíteni.

Napjainkban mind kedveltebbé válik a *bűrkabát*, másként *szíjjkacabáj* is.

\*

A fehérszínű felsőruhája a XIX. század folyamán szinte teljesen kiszakad a házi-  
ipar, családi önellátás hagyományos kötöttségeiből. Nemcsak az új, sokszor már  
gyári eredetű, külföldi kelmefajtákat, hanem a divatformákat is átveszi, követi, de  
szinte az első világháborúig ragaszkodik bizonyos helyi konvenciókhoz.

Népi hagyomány és polgárélet egyezkedik itt is egymással. Így a felsőruha vál-  
tozatlanul két darabból áll: blúzból és szoknyából. A kötött és kontyot nehezen hagyja  
el. Nagylányoktól megköveteli a hajadonfővel járást, a leeresztett, befont hosszú  
haját, az asszonynéptől pedig a bekötött fejet. Ez a hagyomány idősebbeknél olykor  
még manapság is érvényesül.

A szegedi táj árutermelő parasztsága, mesteremberei, kubikosai a maguk módján  
sokat adtak, adnak asszonyaik külső megjelenésére, tisztességes: nem fényűző, de  
nem is szegényes ruházatára. Maguk a nők: asszonyok, lányok is alaposan kiveszik a  
munkából a részüket (mesternék, paprikatermelők, kenyérsütőgető, szappanfőző asz-  
szonyok, kofák, gyárilányok), sokszor egyenesen ők a családfenntartók már a múlt  
században is. Mindez természetesen öltözködésük önállóságán, tudatos polgárosult-



Tápai leányok ünneplőben (a XX. sz. harmincas évei)

ságán is meglátszik. Herman Ottó, aki annyira ismerte és szerette a szegedi népet, a Víz alkalmával ezeket a bátor megállapításokat teszi<sup>93</sup> a szegedi női viseletről:

„kevés magyar város fehérsége oly mondhatni finnyássáig rátartós a ház falának fehérségére, a ruházat mocsoktalanságára, mint a szegedi... A vasárnapi templomjárás a legérdekesebb látványok közé tartozott. Az ünneplő női mentéken nem volt se bárány, se rókatorok, szövetét nem szolgáltatta a háziipar rozoga szövészéke. Az bizony néha francia kékbársony volt hattyúprémmel, de aztán mégis magyar szabású. Egyáltalában, kivált a női viseletben a háziiparnak alig volt még nyoma és ezt az ember hajlandó lett volna sajnálattal tapasztalni, mert a háziipart a gazdagodás eszközeként tekintik. De megszűnt a sajnálkozás, mihelyt az ember e nép foglalkozását látta... Ez a nép nem ér reá a háziiparra, elfoglalta a nagyobb, a jövedelmezőbb munka”.

A múlt század derekától egészen az első világháborúig terjedő időszakból számos családi jellegű fénykép maradt ránk, amelyek főleg külvárosi nagylányokat, menyasszonyokat, menyecskeket ábrázolnak. E viseleteknek az úri, polgári divattal való tüzetes összehasonlítása, a változásvizsgálatoknak aprólékosabb elemzése sok tanulsággal járna. Mi itt természetesen csak a főbb jellegzetességeket emeljük ki. Ismét



Szöregi menyecske ünneplőben (XX. sz. eleje)

<sup>93</sup> Herman O., Szeged — amilyen volt. VU. 1879, 186.

hangsúlyozzuk azonban, hogy az imént felsorolt helyi konvenciók (kötőviseelés, lányok hajadonfótt, asszonyok kendőben), szívós következetességgel uralkodnak és ellenszegülnek a divat más vonatkozásokban töretlenül érvényesülő hatásának.

Ennek a korszaknak legkedvesebb ünneplője volt a *selyömruha*, vagyis a *selyömblúz*, *selyömszoknya*, *selyömkötő*, *fejrevaló selyömkendő* és *nagyselyömkendő*, sőt *selyömpapucs*, olykor *selyömcipő* együtteséből álló öltözet. Általában a blúz és szoknya, olykor a kötő és papucs színe, mustrája egyezett egymással. A készen vett kendők színhatásban alkalmazkodtak a többihez. A menyasszonyi, radnai búcsúra készült hófehértől a lányok, menyecskék világos, de sokszínűben tündöklő ruháján át az asszonyok tiszta feketéjéig ezer változatban ragyogott a nyári ünnepek miséjének fehérnépe. A korzón, délutáni táncmulatságon már inkább csak a lányok világos színei uralkodtak.

A vasárnap délelőtti miséről kitolongó, selyembe-bársonyba öltözött lánysereget — írja Tömörkény<sup>94</sup> — így hívják: *selyömcorda*. A szónak természetesen nem volt sértő jellege. Már azonban becsületbe vágott a *selyömdáma* név, amellyel a parádésan kiöltözött, kikapi fehérnépet illeték.

E meglehetősen drága, de a divat lélektanánál fogva kötelező viselet gazdasági alapja parasztlányoknál a családi árutermelés, a szegény külvárosok munkáslányainál pedig az önálló kereső életmód.

A női ruhaanyagok nevei — a régebbiekre csak a megfelelő helyen utalva — már a XVIII. századtól kezdve nemzetközi divatra, külföldi műhelyekre, illetőleg gyárakra utalnak. Közvetítésükben nyilván döntő szerepe volt Bécsnek, illetőleg a szegedi német polgárságnak.

Úgy érezzük, hogy a kutatás jelenlegi állapotában alig tehetünk egyszerű, lehetőleg időrendi felsorolásuknál többet: *atlasz* ~ *aszlat*, *batiz* ~ *patiz* 'batiszt', *delin* 'delén', *dusesz* ~ *dusec* 'régiselyemfajta', *flanér* 'flanel' (1803), *gránát* (1833), *grenadil* 'grenadin', *kanavác* 'kanavász', *kreditor* (1784), *krepp*, *kreton*, *liberti* 'selyemfajta', *liszter*, *maneszter* (1792), *molton* 'molleton', *mór* (1740), *musulin* (1774), 'muszlin', *pargét* ~ *parget* (1784), *parcheta*, *pepíte* 'pepita', *mérkál*, *perubin* (1774), *plüss*, *szatin* 'szatén', *taft*, *tegetóf* ~ *teketer* 'tegethoff', *teveször* (1784), *till* ~ *tüll*, *tintok* (1792 *tintuch*), *trátos* (?) (1740).<sup>95</sup> Ahol az évszámok hiányoznak, ott az utolsó évszázadban elterjedt matériákról van szó. Egyes ruhanemekre eddig is utaltunk, és még a következőkben is esetenként sort kerítünk.

A mintázatlan kelme *síma*, a mintázott pedig *mustrás*. Ha ez feltűnő, élénk, fantasztikus, akkor a dísz *törökös*, *cirabaras*. A festőruha sokféle mintájáról máshol szólunk. A matériának van *színe* és *fonája*.

Közvetlenül az ing fölé, a blúz alá a *pruszlik*, öregek ajkán *puruszlik* került. Ezt a női mellénykét már a XVIII. században is viselik. Az 1779. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *e fatens leány pruszlikját fogván el akart szalanni eczakának idején*. Készült olcsóbb, drágább matériából egyaránt. Idős asszonyok télen ma is hordják. A pruszlikhoz a lányok Cserzy Mihály emlékezete szerint *gömböcs* szoknyát viseltek, jellemezni azonban elfelejti.<sup>96</sup>

Az úri viselet hatására kezdett terjedni a századforduló táján népünk polgáriásodó menyecskéi, lányai körében a *fűző*, szokottabban *míder*, öregek ajkán *mídor*. Szerencsére azonban nem vált általánossá. A mellek elszíjazásáról az ingről szólva már megemlékeztünk.

<sup>94</sup> Tömörkény I., A nép divatjai. SzN. 1904, 107. sz. Hasonlóan Móra F., Ének a búzamezőkről I, 112.

<sup>95</sup> A SzegSz megfelelő címszavai.

<sup>96</sup> Cserzy Ért. 1906, 215.



A pruszlik fölé került a régebben több néven is emlegetett, manapság azonban összefoglalóan használt *blúz*, öregek ajkán olykor *bulúz*. Régi nevei közül legismertebb a *rékli*. 1765. Árszabás: *aszonnak való Selyem Materiából el készített reklitül 60 kr.* Volt *cicrékli*, meghatározhatatlan a *pájarékli*. 1813. Árszabás: *egy pántlikás Pája Reklí varrása 1 fl. 45 kr.* A réklinek Csaplár Benedek *durkó* nevét, esetleg formaváltoztatát is hallotta.

A polgári eredetű és szabású, több-kevesebb késéssel az úri divathoz alkalmazkodó *blúz* szegedi sorsáról régebbi adatok híján alig tudunk valami jellegzeteset mondani. Anyaga szerint népünk körében is van *bársonyblúz*, *selyömbblúz*, *vászonblúz*, *festőblúz*, tápai hagyomány szerint még a vastag gyapjúból varrt *kazánblúz*. Ami a szabást illeti, a tápai régimódi *négysorsingöltes* *blúz* onnan kapta a nevét, hogy elején két-két sor *slingölés*, azaz hímzés van. Közöttük egy-egy sor *ánzet*, vagyis rácsszerű applikáció, amelybe színes: kék, rózsaszín szalagot fűznek bele. Ilyen ánzet van a *blúz* közepén, a gombolásnál is, a kézelőknél is. A *blúzon* levő csipkéből, selyemből való nyakcsokrokra polgári neve *smizli*, tápaiasan *mizli*. A *blúzon* levő apró, sima, fényes gombdíszeket a múlt században *tüntüllü*, *tintili* néven emlegették. A színes szegőnek *zámmedli*, Tápén *szajmentli* a varrónők és asszonyok között a neve. A *forhamentli*, tápaiasan *foramentli* tetszetős ráncolás *blúzon*, kötőn, párnahajon.

A könnyű kelméből varrt, jó levegős nyári *blúz* öregek ajkán *szatyor* néven ismeretes. Egyik formája a könnyű, vékony, lebegőaljú, tehát a szoknyával le nem fogott *leves*, Újkígyóson *leveske*, Tápén *szatyorka*, másként *föntaljú blúz*, Tordán *főleresztős blúz*, Temesközben *tülledálló*.<sup>97</sup>

A régimódi feszesen simuló *blúz* és kabát neve: *tesönálló*, Tápén *tesönálló*, díszesebb formájának *sujtásos tesönálló*, *gyöngyös tesönálló*. Ez volt a tápai viselet legszebb, legdíszesebb, suglótok mélyén még most is rejtegetett, elmúlt időköt idéző darabja. Egy idősebb tápai asszony visszaemlékezése szerint olyanok voltak a templomból kijövő lányok benne, mint a májusi ág.

A *tesönálló* már Tápén is az árutermelésre utal. Boltban vásárolták, ahol régebben még találtak kedvükre való színeket, mintákat. Készült selyemből, *játszós* néven emlegetett taftszerű, csillogó matériából, bársonyból, finom gyapjuszövetből. Nem kötötték le, a szoknyán fölül viselték. Az első világháború után már inkább olcsóbb, egyszerűbb anyagból (szövet, karton, festő) készült. Most már a szoknyán alul kezdték kötni és inkább *bulúz* névvel illették.

A *gyöngyös tesönálló* Kószó Rozália szabatos leírása szerint selyemmel, sifonnal is ki volt bélelve. Legkedveltebb volt piros, kék, fekete bársonyból. Erre került hosszában két, esetleg négy sorjával a gyöngyből vagy flitterből rádolgozott, ismétlődő tulipán-minta. Elöl 7—8 csillogó, *katonagomb* néven emlegetett apró rézgomb tartotta össze, de díszítette is. Az elején levő gyöngy kivarrás vagy csipkedíszítés helybeli varrónék munkája volt. Gyöngyöt varrtak a nyakára és az ujj felső részére is.

A testhezállónak gallérja nem volt. A nyakát kissé úgy magasították, hogy rakott szalagdíszítés került rá: kék bársonyra piros, pirosra kék vagy rózsaszín. Az ujj szorosan simul a csuklóra. Szélére ugyanolyan szalagdísz került mint a nyakra.

Ha a testhezállót nem gyönggyel díszítették, akkor számtalan összetételben csipke és szalag került rá. Válltól lefelé ívelő, széles *drótcsipke*, selyemcsipke, továbbá szalagsokorral díszített csipke tette még mutatósabbá a kézelőt. Hátnál szembehólos, tápaiasan *rütyüs* betoldás formázta a csipő vonalait még gömbölyűbbé.

A *téli tesönálló*, egyszerűbben *kacabáj* leírásában szintén Kószó Rozáliát követjük. Molton, tápaiasan *mondol* anyagból, tehát finom, legtöbbször bordó gyapjusző-

<sup>97</sup> Kálmány II, XX.

vetből szabták, amelyre függőlegesen piros csíkok, kockák kerültek. Flanellal bélelték. Nyaka zárt, elejédszízése nem volt, csak az ujjá végén széles, fekete bársonyszegély, felhajtó, amelyet *bársonypucc* néven emlegettek. A testhezálló anyagából készült a szoknya is, alján szintén puccal.

Ez is ünneplő viselet volt, de egyszerűbb a nyárinál. Nagy berliner kendőt fogtak föléje.

Közelebről meg nem határozott, de nyilván köznapra való blúzfajta volt a temesközi *otthonka*, amelyről Kálmány Lajos ad hírt.<sup>98</sup> A *vizitli* is már csak nevéből ismeretes.<sup>99</sup>

A szoknya, elavult nevén *rokolya*, sőt *rokkolya*, a női felsőruháinak alsó, különálló része, amelyből régebben többet is viselt a fehérszoknya, hogy minél kerekesebbnek, gömbölyűbbnek tessenek. Eszerint tehát volt közvetlenül a pendelyre vett egy vagy több, gondosan ráncba szedett *alsószoknya*, színe miatt *fehérszoknya*, amelynek alját *slingölték*, azaz kivarrták vagy csipkével szegélyezték. Zörgősre, *ugatósra* keményítették, hogy a szoknyák állása még ezzel is kerekesebb legyen. Ezt a célt szolgálta a kihívónak ítélt *farszoknya* is, vagyis féllepedő nagyságú, hosszúkas, erősen kikeményített vászon, amelyet hosszában összehajtva, madzagra terítve, tápai lányok, menyecskék a derekukra kötöttek, és a farukon *összekorcolták*, vagyis beráncolták. Olykor külön, tollal töltött hasonló alakú párnácskát is készítettek erre a célra. Erre szedték azután föl az ünneplő szoknyát. A farszoknya a fehérszoknya farát különösen gömbölyűvé tette. Legfölül került a *fölsőszoknya*, annak elejére pedig a kötő.

A felsőszoknya anyaga igen változatos volt. Már csak írott forrásokból mutatható ki a *bagariaszoknya*. 1833. *Bagaria szoknyátul a ki paraszt, prém nincs az allyán, 20 poltura*. A *cicszoknya* gyapotszövetből varrt, hétköznapi szoknya volt. A *kamillőszoknya*, *kamillot szoknya*, *kamellot szoknya* camelotszövetből szabott, négy szélből álló ünneplő szoknya. A XVIII. században hordták. 1782-ben írt végrendeletben olvassuk: *sok rendbéli szolgálatiért hagyok 100 forintokat és egy-két kamillot szoknyát*. Archaikus balladáinkban később is emlegetik. Előfordul egy padói balladában is: *vödd rád lányom, vödd rád szép kamillőszoknyád*.<sup>100</sup> A *kamukaszoknya* és *rásaszoknya*, *rásaszoknya* anyaga Kovács János szerint azonos volt. A magyarszabó céh irataiban mindkettő előfordul. 1833. *Kamuka szoknya az arany peremes, az válla, az allya mereven béliet negyedfél forint*. 1833. *Rása Szoknya az ki meg vagyon alul felül belölve, végig meg vagyon rántsolvá az allya, prémes bársony válla vagyon, arany prémes 3 forint*. Ezek a materiák egyébként már a XVIII. században ismeretesek. A *félrásaszoknya* más neve Kovács János szerint *mazolánszoknya*. A XVIII. században járta az ismeretlen *priklerszoknya*<sup>101</sup> viselete is.

Öregasszonyok a századforduló táján kedvelték a *moldonszoknya*, tápaiasan *mondolszoknya* néven emlegetett finom gyapjuszövetből (molleton) szabott szoknyát. Kiment már a divatból a század elején még igen kedvelt, vékony, fénylő szövetből varrt *liszterszoknya*. Ünneplő viseletnek számít a *bársonyszoknya*, *szövetszoknya*, *selyőmszoknya*, amely színében viselőjének korához szokott igazodni. Ezeket drágaságuk, jó állapotuk miatt régebben a viselője végrendeletben is elhagyományozta, olykor templomra, oltárra is.

A *festőszoknya* ma már inkább köznap, régebben azonban ünneplő viselet volt. Tápai fehérszoknya nagybőjtben, adventben ilyenben illett járni, templomba menni, díszesebben nem. Miután ki szokták keményíteni, a tápaiak *keményítőszoknya*,

<sup>98</sup> Kálmány, II, XX. Vö. még Kresz M. 77.

<sup>99</sup> Kovács 229.

<sup>100</sup> Kálmány II, 1.

<sup>101</sup> Kovács 224.

tréfásan *ugatósszoknya* néven is emlegetik. Az ilyen szoknya *ugat*, azaz peckes menésben csörög, zajt üt. Ez fiatal fehérnépnek tetszett is.

Szabása szerint többféle szoknyát különböztetnek meg. A magyarszabók följegyzései között fordul elő a *kerekaljú szoknya*. 1833. *Kerek allyú szoknya, prémes az alja 1 forint*. Egy tiszahelyesi balladában olvassuk: *Kató lányom, Kató, most varrattam néköd kerekaljú szoknyát*.<sup>102</sup> Talán az akkoriban divatos, szegedi ajkakon *kinanér*, *kinanéros szoknya* néven emlegetett krinolinnal azonos. A tápai szóhasználatban annak a szoknyának, amelynek alja táján, de mégsem a legalján szalagdíszítése van, *puccos szoknya* a neve.

A századforduló szoknyaviselete nyilván az egykorú úriviselet hatására is, hosszú volt, a papucs virágos feje csak alig látszott ki alóla. A rövid *bokorugró szoknya* már csak emlékezetben él. A múlt század elején divatozó polgári *viganó* egybeszabott felsőruha volt.<sup>103</sup> Németszabók varrták. 1803. Árszabás: *vigano nevezetű Asszony Ruha varrásáért 4 fl.* Dugonics András jeles mondásai között<sup>104</sup> egyébként ezt olvassuk: *kurta, mint a szögedi szoknya*. A szoknya derékra feszülő, olykor rávarrott zsinórral is odaerősíthető részének *szoknyagallér*, beráncolásának a mesekezdetekben is emlegetett *szoknyaránc*, annak a rávarrott két szatyingnak pedig, amellyel a régmódi szoknyát a derékra kötözik, *szoknyamadzag* a neve. A ráncok zöme érthetően a farra és csipőre esett, a hasra kevesebb. Itt volt ugyanis a hasíték a szoknyamadzaggal. A *kefeszínór*, másként *koptató* néven emlegetett sörteszerű zsinórral a paraszt-asszonyok nehéz, télies szoknyáját szokták az alján beszegni.

Régebben a felsőszoknyát kocsiraülésnél, eső és vihar idején úgy kímélték, hogy a színénél fogva, hátulról a fejükre borították. Ennek eredetileg nyilvánvalóan gonosz-űző célzata is volt.

Az ünneplő szoknya gallérját és a kötőmadzagot borító övnek *gürtni* a neve, ami világosan a polgári divat hatására mutat. Anyaga rendszeren megegyezett a szoknya anyagával.

A gürtni egyik divatos változata volt a múlt század végén a *jasz*, *gyasz*, amely Dankó Pista egyik folklorizált nótájába is belekerült: *a szögedi hírs lány, jasz a dèrekán*.

— Ugyan mi az Isten csudája lehet ez? — kérdezi Tömörkény István.<sup>105</sup> Meg is felel rá. „Abban az időben városi asszonyok elunták csupán a ruha alatt viselni a fűzőt, hanem a ruha fölé is kötöttek egy bőrből készült csatos övet. A divat kimászott a tanyákra, és a fekete bőrköteleket azonnal elnevezték gyasznak, és csináltak is hozzá verset. Úgy lehet, gúnyolódás volt ez elejében, de aztán megszokták.” Egyébként már régen nem viselik, híre csak a nótában él. Említsük itt még meg, hogy annak a merevítőfának, amelyet a fehérnépek a derekukon hordtak, hogy ruhájuk, szoknyájuk állása mutatósabb legyen: *perec* volt a neve.

Övszerű hatása volt a *turni* (tournure) néven emlegetett rövidéletű divatformának is, amely azonban inkább a rókusi, móravárosi lányokhoz jutott el a század elején. Nem volt más mint a derék körül a szoknya alá kötött hurkaszerű, hosszú párnácska, esetleg az alsószoknyából felkötéssel formált kidudorodás. Napjainkban is ez a neve. Mostanában is így hívják azt a szoknya felső részéből rögtönzött gyűrűt, ami akkor keletkezik, ha főleg palántalocsoláskor a szoknyát följebb kötik, hogy az alja ne váljék lucskossá.

<sup>102</sup> Kálmány II, 9.

<sup>103</sup> Kresz M., 74.

<sup>104</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások. I, 226.

<sup>105</sup> Tömörkény I., Rónasági csodák 144.

Egy 1756. évi adat szerint<sup>106</sup> jómódú szegedi polgárasszonyok a *jeruzsálemi öv* néven emlegetett övet is viselték. Azt hisszük, hogy itt a *korda* elvilágiasodott, díszítéssé vált változatával van dolgunk. A korda megszentelt kötél volt, amelyet még a XVI. század folyamán alapított, alsóvárosi franciskánusoktól irányított jámbor társulat (Confraternitas cordigerorum) tagjai viseltek a derekukon. Ismeretes egyébként, hogy eredeti célzata szerint minden övfélének (gatyamadzag, pendelymadzag, nadrágszík, tüsző) funkciójában van valami a mágikus kör képzettartalmából is: viselőjétől a rontást, bajt is távol akarja tartani.

Az egybeszabott, ünnepen és kimenő alkalmával is viselt női felsőruha polgársorból jutott el népünkhöz a jelen század folyamán, de még ma sem mondható általánosnak. Jellemző módon *slafrok* a neve. [Ennek elterjedése hozta magával a *kombiné*, *kombinét* viseletét is l. 270. o.] Könnyű anyagból szabott, otthon viselt, nem kaftánszerű változatának *pongyola* neve is hallható.

Az angolos szabású *kosztüm*, népiesen *kosztüng*, *kosztin* viselete a két világháború között vált már a tanyákon is általánossá.

Mind a slafrokhoz, mindpedig a *kosztüm*hez változatlanul máig kötelező konvenció a fejkendőviselet.

Idegen eredetű, alig meghatározható régi, polgári jellegű női ruhadarabok a *cerkase ~ circhaise* (1803), a *fürö*, a *hámilton* (1803), a *kantus*, a *karsetli* (1813), *milonais* (1813), *nelson* (1803), *pauver* (1803), *pesterale* (1722), *pirsl* (1774), *tusli* (1813).<sup>107</sup>

Mindezek a nevek főleg németszabók árszabásaiban fordulnak elő, és nyilvánvalóan divatformákat neveznek meg.

A blúzon, női ruhán látható, eddig említetlen díszítések közül a *cakk*, *cakni*: félkörmintás szegélyhímzés a szoknya alján, kötényen. Az ilyen ruhadarab *cakkos*, *caknis*, *citkös*. A díszül szolgáló szalagsokornak *másli*, *masni* a neve. A ruha ujján levő kidudorodás a *puff*. A női ruhán levő rész, betoldás tápai neve *tájla*. Mindezek az elnevezések világosan a németszabók szakmai szókincséből jutottak el varrónőinkhez, illetőleg népünk asszonyaihoz.

A *röszkető* csináltvirágból való, flitterrel és lebegőszálakkal ellátott dísz volt, amely a Radnán búcsút járó, körmeneten Mária szobrát hordozó lányok fejkoszorúját ékesítette.<sup>108</sup>

A már csak forrásokból kimutatható *pellennpáty* az ünneplő női ruha hajdani fityegője: *gallant* néven is emlegetett szalagja, rojtja volt.

„A *pellennpáty* — írja Kabók Imre — a női vállfűző alját képezi, mely részben a magyarszoknya ráncát is eltakarja, és mivel mozgás közben lebeg, azért *pellennpátnak* is nevezik. A hatvanas években a magyar hölgyek derekát díszítette.”



Ősszel, tavasszal, ünnepélyes alkalommal, így templomozáskor, lakodalomban, olykor nyáridőben is hozzátartozott az ünneplő asszonyi viselethez a századforduló táján a bolti eredetű *rojtos nagykendő*, *nagyselyömkendő*, amelyet háromszögű sarkokra hajtottak, hátulról legtöbbszor össze is kötöttek, olykor azonban csak kézzel

<sup>106</sup> Kovács 235.

<sup>107</sup> A SzegSz megfelelő címszavai.

<sup>108</sup> Kovács 369.; A *csináltvirág* viseletéről a lakodalom és regrutakor hagyományvilágánál bővebben is megemlékezünk (III. kötet)

fogták össze. Színében mindig szigorúan alkalmazkodott viselőjének életkorához. Egyik szintén nagyrojtú, virágdíszes fajtájának *ilkakendő* volt a neve.<sup>108</sup>

Sok parasztasszony szokta családjának meghagyni, hogy ünneplő nagyselyemkendője *akkor* majd a szemfedője is legyen.

Egyik, főleg tápai asszonyoktól kedvelt kisebb, de szintén ünneplő alakváltozata a *kisselyömkendő*, másként *nyakravaló selyömkendő*, amelynek csücske hátul csak a vállközépig ér.

Hétköznapi a boltban készen vásárolt meleg kötött kendő, leginkább *belinerkendő* járta. Ebben szoktak az asszonyok kiállani hűvös időben az utcaajtóba. Ebben mentek lagzit nézni, szomszédolni, piacozni is régebben.

\*

A szegedi tájon *kötő* néven emlegetett kötény már a vászonviselethez is hozzátartozott. Jelentőségét később a bolti anyagok terjedésének szakaszában is hosszú ideig megtartotta. Ugyanis a kötőnek bizonyos szimbólikus jelentősége is volt, mint az asszonyi szorgosság, fáradhatatlan munkakedv jelképének. Amikor a századforduló táján parasztságunk fiatalabb nemzedékei nagyobb mértékben kezdtek polgárosodni, akkor az idősebb, konzervatívabb öltözködési hagyományokhoz ragaszkodó apák, nagyapák keményen megrótták azt a körükből való nagylányt, menyecskét, aki *elhagyta a kötőt*, azaz kivetkőzött abból a viseleti konvencióból, emberi hagyományrendből, amelyhez a kötény is elmaradhatatlanul hozzátartozott. Régi szegedi példabeszéd ugyanis: *attul a fehércselédű, aki előtt kötő nincs, mindönt lehet kérni*, a tisztetadás nem kötelező.

A kötő eredetileg mindkét nemnél a fehérenemű kímélésére, szennyeződésének késleltetésére, olykor kisebb terhek, így a kertben összeszedett gyümölcs, zöldség rövid úton való szállítására szolgál. Ilyenkor a sarkokat marokra fogják, és a keletkezett öblösségbe kerül a vinnivaló.

A paprikahasító lány ültében a kötőjében halmozta föl a kihasításra váró paprikahüvelyeket. A kötélverő a derekára tűzött és így zsákszerűvé formálódott, *surc* néven emlegetett öblös kötőjébe szokta rakni a fonáshoz szükséges kendert. A mézároslegények *mejjes*, azaz a mellet is beborító fehér kötője az összevénzéstől kíméli a ruhát. Ez valamikor az alsóvárosi parasztlegényeknek, férfiaknak is kedvelt köznapi, sőt utcai viselete nemcsak az ing, gatyá fölött, hanem még a nadrágviselet első szakaszában is. Kezüket szívesen dugták a melles rész alá. A tápai legények ünneplőjéhez még a század elején is hozzátartozott a csipkés szélű fehér gyolcskötő. Táncoltak is benne.

A bográn, asztalos kötőjének zöld a hagyományos színe. Nehéz testi munkások: napszámosok, jószág körül forgolódo béresek, fuvarosok előtt sokszor még ma is látható a durva zsákvászonból nagyjából megformált *zsákkötő*.

A *parasztkötő* a funkciók megoszlása folytán nemcsak a ruha kímélésére szolgál, hanem az ünneplő viseletben is már régóta jelentős, de itt már inkább reprezentatív szerepe van. A gyorsan váltható, cserélhető kötő a női megjelenésnek mindig valami vonzó, újszerű jelleget ad. A régi parasztlányok, asszonyok ruhatárában kötőből volt a legnagyobb választék.

Szépen írja Kovács János<sup>110</sup>, hogy „odahaza mindig van kötő a nők előtt, és ez fehér *konyhakötő* néven ismert. Ha menyecske vagy lány az utcára lép, rendszeren tiszta kötőt köt maga elé, mert ebből vonnak ízlésre, tisztaságra következtetést. Ha a kötő lazán van megkötve és lóg, ebből már azt magyarázzák ki, hogy megszidják, szégyen éri, megverik. Ha pedig elveszti valaki a kötőjét, ez a legnagyobb szégyen. Ha a lány kötője elődzódva, leesni készül, megverik.”

<sup>109</sup> „És azután a szép ilkakendőt hol látni? Mondják meg, ha tudják, hol? Valódi szép ilkakendő, amellyel egymagával tele volt egy nagy kátulya, amelynek selyemrojtjai a földig leértek és olyan szépen libegtek, hogy az valóságos gyönyörűség” — írja elmélázva *Tömörkény*. (Különféle magyarok 115.)

<sup>110</sup> Kovács 230, 373.

További jellemző hiedelem, hogy a gazdasszony olykor még manapság is leteríti az ól vagy istálló küszöbére a kötőjét, és ezen át hajtják a helyére az újonnan vett jószágot. Keresztben még a sütőlapátot is odateszik. Kálmány Lajos is megörökitette a *Boldogasszony, Szűz Mária* kötője emlékezetét. Ha a gyerek kiesik az ágyból, és nem üti meg magát, akkor a Boldogasszony kötőjébe esik, amely láthatatlanul ott van kiterítve az ágy előtt. Még a felnőttekre, különösen pedig részeg emberekre is azt mondják, ha nagyot esnek, és bajuk nem történik, hogy a *Boldogasszony kötőjébe, Mária kötőjébe* estek. Nevezik *Boldogságos Szűz, Boldogságos Szűz Mária kötője, Mária*



Tápai asszonyok szombatot ünneplő fehér kötőben (1930-as évek)

*palástja* néven is.<sup>111</sup> A szólás olvasható Tömörkénynél és Móricz Zsigmondnál is.<sup>112</sup> Az a gyerek, részeg ember viszont, aki esteben megüti és esetleg össze is töri magát, a *Szépasszony kötőjibe* esik. Egyszerűen így is mondják ilyenkor Alsótanyán: *kiszakadt a kötő!*

Annak a rávarrott madzagnak, amellyel a kötényt a derékhoz erősítik, *kötő-madzag* a neve. Ehhez a következő, Ferenczi Jánostól följegyzett régebbi, ma már nem ismert hiedelem fűződik: ha megszóltak valahol, akkor pattanás támad a nyelveden. Ilyenkor túl szurkálod meg a kötő madzagát, mire a te pattanásod elmúlik, megszólód nyelvéen pedig kinő.

Kifejező szólás: *az édesanya kötője mindönt betakar*, vagyis az édesanya gyermekének hibáit iparkodik a világ elől elleplezni.

Anyaga szerint volt, részben van *bürcötő*, gyapotszövetből készült *cickötő*, *festőkötő*, *liszterkötő*, *selyömkötő*. A tápai *egyszélkötő* egy szél festőkelméből nagyjából kiszabott konyhakötő. A régiségben előfordul még a *biborkötő*, *kamukakötő*. 1792.: *1 bíbor Kötő Arany viragal*. 1740.: *Az kék kamuka kötőmet hagyom az boldogságos Szűz képire*, azaz az alsóvárosi templom kegyképe számára.

A legdíszesebb volt az ünnepeken hordott *selyömkötő*, amely viselőjének korához, illetőleg családi állapotához alkalmazkodott: a lányok, menyasszonyok színféher, a menyecskék világos színekben tündöklő, majd korosodva, fokozatosan sötétedő kötőjétől egészen az idősebb asszonyok fekete kötőjéig. Természetesen az egyszínű selyemkötőkön is mintázatok voltak. Ez a viselet részben parasztságunk fokozódó módjával, részben pedig a bolti árukereskedelem egyeduralmi helyzetével függ össze.

A kötőnek olykor kultikus jelentősége is volt. Így a *fehér kötő*, vagyis a fehér vászonból, gyolcsból varrt kötő viseletére Tápén manapság is, a század elején még Alsóvároson, Temesközben szombati napokon, továbbá Szűz Mária pirosbetűs ünnepein került sor. Tápén még a feltámadási körmenetben, húsvéti ünnepeken is. Ilyenkor egyébként a fejkendő és az asztalabrosz is fehér.

„Itt nálunk — írja Vedres István<sup>113</sup> a múlt század elején — Szegeden egy fehér kötőnek viselete elegendő eszköz arra már: hogy a leány szüzességét, az Asszony pedig férjhez való hívségét állandóul megtartsa. Mert ha ez ellen vétkezik valaki, tehát annak viseletétől ismerősei által azonnal eltiltatik.”

A tordai asszony nép a jelzett napokon régebben tiszta fehérbe öltözött. A kenyérsütésben szorgoskodó gazdasszony is fehér kötőt szokott viselni.

A kötőnek szabás, varrás, divat szerint az utolsó száz esztendő folyamán számos fajtája volt és van. Az *aljánfodros kötő*, *aljancsipkés kötő* alsó részét fodor, illetőleg csipke díszíti. A *körűfodros kötő*, *körűcsipkés kötő* alsó és két oldalsó szélén is fodordísz, csipkedísz van. A fodros, szegélyes kötőnek idősebb asszonyok ajkán *pandúros kötő*, *bandúros kötő* neve is hallható. Alapszava a francia eredetű *bandú*, *bandúr*, *pandúr*, amelynek szegélydísz a jelentése. Egy régebbi népdal szerint

Kedves babám gyere felém kötője,  
Két sorjával van a bandú főtűzve.

Egyébként a *gyere felém kötő*, *nőtovábbos kötő* nyilvánvalóan divatformák tréfás megnevezése, közelebbit már nem is tudunk felőlük.

<sup>111</sup> Kálmány L., Gyermekijesztők 13.

<sup>112</sup> Móricz Zs., Rózsa Sándor a lovát ugratja. Bp. 1941, 103. Az író kéziratos szólásgyűjteményükből jegyezte ki magának.

<sup>113</sup> Vedres I., A haza szeretete 58.

A *hacacárés kötő* mintája cifra, színe élénk, szinte rikító. A nóta így jellemzi a pötykén kiöltözött lányt:

Van neki kendője,  
Hacacárés kötője,  
Van neki szeretője.

A *japánkötő*, Tápén *japányos kötő* olyan kötény, amely hátul végig gombolható. A nyilván férfiszájról származó *seggbosszantós kötő* elnevezés olyan gombolós kötényfajtát jelöl, amelynek anyaga hátul kiöblösödik, és viselőjének farát is betakarja. Itt is gombolták össze. Fiatal lányok, menyecskék viselték a század elején.

A felsorolt nevek, illetőleg formák részben bizonyára kispolgári eredetűek.

### Hajviselet, fejrevaló

A haj az emberi megjelenésnek természetadta díszé, a fej ékessége, egyúttal azonban kíméletére is szolgál. A göndör, másként *bodor* hajat népünk különösen tetszetősnek tartja. Erről nótáink is tanúskodnak. Esküvőről visszatérve, a menyasszonyt régebben subára ültették, hogy majd göndörhajú gyereket szüljön. A hirtelenszöke gyereket *túrúsféjű* szóval becézik. A haj színe szerint még lehet *szőke, barna, gesztönyés* 'világosbarna', *vörös, fekete, deres, őszes, ősz, galambősz*. A deresedő hajú, de még huncutkodó férfinak tréfásan *vén csilás* a neve. A *csilás* eredeti jelentése egyébként szürke számár.

A haj számos szegedi szólásban előfordul. Összevész valakivel: *hajba kap*. Összevesznek és haraggal válnak el: *egymás haján búcsúznak*. Tréfás szitkozódás: *a szél hordja el a hajadat*.

„A szél hordja el a haját — írja Tömörkény<sup>114</sup> — a bolondjának, ami nagy kívánság, mivel az akasztófa alá kötött ember haját szokta volt régebben, ama régi jóvilágban elhordani a szellő”.

Egyébként máig élő hiedelem, hogy az akasztott emberi haja szerencsét hoz. Van eszem, hogy ne tegyem meg: *nem mönt el a hajam*. A sokaság, bőség kifejezése: *nincsen annyi hajaszála*. Akinek ritka a haja, annak *fűrűval ültették a haját*. A reménytelen dologra szokás mondani: *nem érőd azt mög hajassan, kopasszan is bajossan*. Szegeden sem ismeretlen félígazság: *hosszú haj, rövid ész*. Akinek veszedelmek között sem történt baja, annak *a hajaszála ső görbült mög*. Nincsen ember hiba nélkül: *a hajszálnak is van árnyéka*. Dugonics András szerint egy szemernyit sem: *egy hasogatott hajszálat ső*. A lényegtelen eltérés: *csak egy paraszthajszál*.

A hajhoz számos hiedelem, babona fűződik. Jórészüik az *integritás* mágikus szemléletével függ össze: a rész helyettesítheti az egészet, a rész megszerzésével az egészet hatalomba lehet keríteni, megrontani. Ezért tartották régebben rettenetes bajnak, később szégyennek a katonák, félrelépő fehérnépek fejüknek kopaszra nyírását. A boszorkánypörök szerint: *a hajában volt az gonosz ördöngösség, azért nem vallhatott*.<sup>115</sup> A rontó lehetőségek miatt a kifésült, Tápén *kóc* névvel is illetett hajhulladékot ezért nem szokták kisöpörni, szemétre dobni, hanem tűzbe vetni. Emlegetnek olyan hajdani tápai öregasszonyokat is, akik a radnai búcsújárás ideje alatt kifésült hajukat sem dobták el, hanem hazahozták. Vannak olyan régimódi asszonyok, akik kispárnában összegyűjtik és meghagyják, hogy a koporsóban majd ezt tegyék a fejük alá. Tápai öregasszonyok szerint az embernek minden hajaszáláról el kell a másvilágon számolnia. Holdfogytán nem jó hajat nyírni, mert nem nő ki újra.

<sup>114</sup> Tömörkény I., Munkák és napok, 146.

<sup>115</sup> Reizner IV, 395.



A szép, dús hajra különösen a fiatal fehérnépek büszkék. Mindent el is szoktak követni növekedésének előmozdítására. A múlt században, amikor tavaszi meleg eső esett, a kislányok kiállottak az esőre, mert azt hitték, hogy így nőni fog a hajuk. Közben ugrándozva ezt mondogatták: *esik eső, meleg eső. Az én hajam olyan lögyön, mint a Tisza: hosszú lögyön!* Tömörkény jegyezte föl, hogy régi hiedelem szerint a lányok haját az ökörfarkkóró leve megnöveszti, a hajhullást pedig megállítja.<sup>116</sup> Más nézet szerint<sup>117</sup> a jegenyenyárfa bimbózó rügyeiből főzött kenőcs is hosszúra növeszti a haját. Kedvelt *hajkenyőcs* volt régebben a patikában vásárolt *dióolaj* is.

A múlt században nagypéntek hajnalán, majd pünkösdszombatján a lányok megfürdöttek a Tiszában, majd a fűzfák lombjai alatt fésülködtek meg, hogy hosszú legyen a hajuk. Kálmány Lajos még azt is hallotta,<sup>118</sup> hogy az ilyenkor kifésült haját a fűzfa ágaira kellett kötni.

A haját valamikor háziszappannal, lúggal szokták mosni. A szárítkozás télen a kemence padkájára állva, nyáron kint a napon történt.

A fehérnép hajviseletét régebben szigorúan meghatározta családi állapota. A lányok, hajadon lányok *hajadonfőjt*, *hajadonfővő* jártak, legfőljebb csak munkaközben, fagyraló hidegben köthették be kendővel a fejüket, de ünnepeken még ilyenkor sem. Ez a közösségi törvény a férjhez nem ment idős lányokat is halálíg kötelezte, hajukat meg egy ágra fonva viselték.

A szegedi tájon a lánynép még századunk első évtizedeiben is elől középen elválasztva, pántlikával két ágra befonva, a végén a szalagot csokorra kötve viselte a hosszú haját. Az egyágú viselet megengedte a hátrafésült haját is. *Koszorúba* legfőljebb csak sok hajladozással járó munka idején viselte. Használatos volt a *hajfőkötő* is: keskeny pántlika, amely a tápai lányok hajfonata alatt az egész haj átkötésére szolgált. A fejük tetején kötötték csokorba és így megakadályozták a haj felborzolását. Aki már nagyon *möglánykodta* magát, azaz már *eljárt rajta az üdő*, az Tápén egy ágra fonta.

A hajba font szalag színe Tápén és régebben bizonyára egybeült is, szerte a szegedi tájon, az egyházi év liturgikus színeihez alkalmazkodott. Így tehát nagybőjtben fekete vagy lila, húsvétkor és fehérvasárnap fehér, pünkösdkor piros, nyári vasárnapokon és ünnepeken kék vagy rózsaszín, halottak napján fekete. Halott lány hajába Tápén fehér szalagot fonnak.

A haj hátrasímitására, lefogására a félkör alakú *körfűsű*, *félkörfűsű* szolgált. A szépen kidolgozott, hajlított fésűt *svábfűsű* néven is emlegették. Otthoni fésülködéshez leginkább a *parasztűsű* használatos: olyan mindkét oldalán kifogazott fésű, amelynek egyik oldala sűrű, a másik pedig ritka fogazatú. A fehérnép hajának kibontására, kifésülésére szolgáló ritkás, hosszúfogú fésűnek *bontófűsű* a neve. Vele kapcsolatos az egyébként ismeretlen eredetű, jóleső ételre-italra mondott sentencia: *vérre vált benne, mint cigányba a bontófűsű*.

Herman Ottó a maga korában a szegedi tanyákon a *fűsűtartó* egyik sajátos, régi fajtáját látta: egy csomó, ajtófélfához szögezett lófarkat. Ebbe vágták bele használat után a fésűt.

Régimódi népünk tréfásan úgy különböztette meg magát az uraktól, hogy azok *tükröbű fűsülkőnek*.

Pedig — írja Tömörkény<sup>119</sup> — „megmondta már régen Vecsörnyés Gombkötő Illés: Nem mind az az okos embőr, aki tükröbűl fűsülködik. Löhet vödörbűl is...” Azaz a vödörbe merített víz tükréből.

<sup>116</sup> Tömörkény I., Tanyai orvosságok. Ért 1907, 244.

<sup>117</sup> Kovács 392.

<sup>118</sup> Kálmány L., EA 2816.

<sup>119</sup> Tömörkény I., Munkák és napok 355.

A fésületlen, kócos fehérnépet a közösség szigorúan megszólja és *bócéros, bócérkata, bolyhos, bolyhoskata, kócéros, kócombóc, labancos* csúfolódó, ingerkedő jelzőkkel illeti. Magának a fésületlen hajnak *labanc* a neve.

A haját régebben csípőszerű, fölmelegített *hajsütővas*, más néven *kormizóvas* segítségével bodorítani, *kormizni* is szokták. A homlokra göndörödő hajtincseknek, továbbá valamikor a homlok vagy fül körül hajba tűzött, színesen tündöklő vadkacsatollnak egyaránt *huncutka* a neve. A *gudrincs* szintén elálló göndör hajtincset jelent. Az ilyen hajú fehérnépet *nyírótt csikó* névvel is ugrasztják. Gyerekek még csúfolják is: *nyírótt csikó tavalyi, nem kár vóna kicsapni!* Akinek meg ritkás a haja, az *kusztora* (lány).

A szegedi táj lányaira általánosan jellemző volt a befont haj, ez alól volt azonban egy ünnepélyes kivétel. Mielőtt férjhez mentek volna, a közösségi hagyomány radnai búcsújárásra kötelezte őket. Mezítláb tették meg az utat. Innen kieresztett, hajjal jöttek haza. Hozzá tartozóik a Város határában, az újszegedi kamaratöltésnél, a tápaiak pedig a falu kompjárájában várták őket. Csókkal illették egymást, majd fehér mirtuszkoszorút helyeztek a lányok fejére, menyasszonyruhába öltöztették és felvirágozták, végül ünnepélyesen vezették őket haza.

A szegedi lányok pártaviseletéről a XVIII. századból vannak adataink. Ma is előforduló, ritka, de közismert szólás: *nem marad pártában*, azaz előbb-utóbb férjhez megy. Dugonics András a kényszerű helyzetbe való belenyugváásra ezt hallotta: *hozzászokott mint vénlány a kopott pártához*.<sup>120</sup>

\*

Az asszonysors ősi jelképe a *konty*: kontykendővel beborított, felcsavart haj, illetőleg bekötött fej. Ennek a hagyományos szegedi asszonyi viseletnek *paraszt-konty* neve is hallható, amelyet régebben *asszonyi korona* gyanánt becsültek meg. Ma már csak idős asszonyok hordják. Aki megvált tőle és a kispolgári asszonyok frizuradiátóját: a kontyba tekert, de kontykendővel be nem borított hajviseletet követi, az *elhajította a konyot*. Ezen a század elején az idősebb nemzedékek bizony nagyon megbotránkoztak. Ennek az új asszonyi hajviseletnek tréfás-gúnyos *fizúr, bugoja*, Tápén pedig *lósarkonty* neve hallható. A föltekert haj nem kerek és nem magasra tűzött, hanem a nyakszirtre vízszintesen csavart ovális változatának *kiflikonty* a neve.

Aki férjhez megy, az a szegedi szólások szerint *konty alá jut*, másként *bekötik a fejit*. Az asszonyi kontynak régebbi neve *büfészök*<sup>121</sup>, mert ezzel megszűnik a gondatlan lányélet.

„A konty — írja Kovács János<sup>122</sup> — tulajdonképpen a drótostótoktól vett erős, mintegy 8—9 cm hosszú, félkörű, 3—4 ágú görbefésű — más neve *kontyfésű* — képeztetik, mely a fej hátsó felén a haj közé szúratva, a két ágra szétvett és vékonyra font haj arra csavartatik, de vigyázva, óvatosan, hogy az a használt formát kellően megtartsa.”

Közbevetve jegyezzük meg, hogy a tápai asszonyok között a múlt században a kontyfésű helyett a *kóró, vesszőkóró* járta, amely nyírfasöprűből kitört erős szál volt. Az asszony a nyakánál megfelelő helyen mutatóujjával kétoldalt tekerte rá a haját.

<sup>120</sup> Dugonics A., Etelka II, 19.

<sup>121</sup> Kálmány I, 193. Máig általános.

<sup>122</sup> Kovács 228. Mi is így láttuk.

„Most — folytatja Kovács — egy hálózatos fekete *fekető* borul a fejre, mely előről olykor csipkés és a hátrakötött kendő alól kikandikál. Ezután jön szorosan a fejre és a fejhez alkalmazkodólag kötött kendő, mely háromszöglet formára hajtatik, és a kontyot is elborítva, hátulról egy széles csúcsba nyúlik le. Ennek *kutya nyelve* a tréfás tápai neve. A két vége a kontyon át csokorra köttetik. Az így bekötött fejjel, vagyis *hátrakötött fejjel* van a menyecske a ház körül vagy akkor, ha ünnepélyesen tánchelyen vagy lakodalmakban van, és leveszi a selyem felső kendőt, amellyel viszont — mint mondani szokták — *előre köti be a fejét*”.

A régebben *hátrakötő kendő*, *kerekkendő* néven is emlegetett kontykendőnek másik újabb, *fityula* néven is ismert alakja az, amikor egy-egy ügyeskező asszony hozzászabja viselőjének fejéhez és állandó formát ad keménypapírból való béléssel neki. Ezt egyszerűen csak a fejre, illetőleg féketőre kell borítani, és szabadon mozgó végeinél fogva lekötöni. Színe valamikor viselőjének korához is alkalmazkodott. A menyecskévé világos volt.

Az újasszony első kontyát a menyasszonykötő anyagából szokták régebben készíteni.

A kontyviseletnek egyik régebbi, eltűnt módjára, fajtájára *saroglyás konty* néven emlékeznek.

Egy 1748. évi tanácsí jegyzőkönyvben, Bajmóczy Katalin hagyatékában olvasható: *arany homlok kötő 20 forint*. Ugyanott 1772. *Egy fekete bársony arany csipkés németh fékető*. Rendeltetését nem ismerjük. — Cserzy Mihály örököltette meg<sup>123</sup> a kecskeméti *tarajos főkötő* emlékeztétét, amelyet a múlt század első felében előkelő szegedi polgárasszonyok hordtak.

A halott tápai asszonyt máig kóróra tekert hajjal temetik el.



A konty fölé kerül a kendő, *fejrevaló kendő*, tápaiasan *férevaló kendő*, amelyhez az asszonynép egyéb döntő viseleti változások mellett is máig ragaszkodik. Lakodalmi ajándéku a menyasszony régebben 20—30 fejrevaló selymekendőt is kapott, amely rendesen világos virágdiszes volt. Annak a kendőnek, amellyel az újasszony először köti be a fejét, *elsőkendő* a tápai neve. Ezzel édesanyja ajándékozta meg. Tréfás alsótanyai neve *kötőfék*. Amit viszont ő vett és ajándékozott Tápén a napának: a *napam-asszonykendő*. Ahogy korosodott az asszony, úgy sötétedett a kendője, végülis sima fekete lett. Említsük még itt meg, hogy a századforduló tájáig a gyászoló család fekete selymekendőt vett a legközelebbi asszonyrokonoknak, akik a gyászmisén, temetésen ezt a kendőt kötötték a fejükre. Ez volt a *gyászkendő*.

Ezzel szemben bizonyos napokon, így húsvétkor, Mária-ünnepeken, búcsújárva még nemrégen is a legöregebb tápai asszony is fehérszínű kendőt kötött a fejére. Ez valamikor nyilván általános hagyomány volt a szegedi tájon.

A fejre való kendőnek egyébként anyag, szín szerint számos fajtáját ismerik, illetőleg emlegetik. A *bariskás kendő* cifra mustrájú fejkendő volt, a gyapotszővetből készült hajdani *cickendő*, továbbá a régi *mákoskendő*, tápaiak ajkán *gácskendő*: vastag, rojtos fejkendő, fekete alapon apró, mákszerű, sűrű pöttyökkel. Kasmirból való, rojtosszélű, finom fejkendő a *zsanérkendő*, másként *zsaniliakendő*. A *pipikendő*, *pipiszőrös kendő* „szőrszővetből való fehérpöttyös piros kendő” volt a múlt században. A régebben viselt rojtos fejkendő egyik fajtájának *ternőkendő* volt a nyilván gyári eredetű neve. A Tirolban szőtt lenvászonkendőt, *tilorkendő*, tápaiasan *télorkendő* néven emlegették. A *fátyolkendő*, másként *szitakendő* nyári könnyű, fátyolszerű fejkendő. A *mohárkendő* szintén könnyű habselyem (moiré) kendő.

<sup>123</sup> Ért. 1906, 215. Cserzy.

A kendő fejre kötése, a *kendőkötés* külön művészet, amelynek több jellegzetes módja van.

Az *előrekötött* kendő kötése a következő: a négyszögletű kendőt átlósan háromsarkossá hajtják. Az alsó háromszög egy-két ujjnyival keskenyebb. Ez tápaiasan a *kissarkája*. A hajtásél mentén még két-három ujjnyit újra behajtanak, és úgy illesztik a fejtetőre. Kálmány Lajos idejében<sup>124</sup> a temesközi menyecskék *fickó* néven emlegett, összehajtogatott papirost is tettek ide a kendő hajtásába, hogy a homlokuk fölött keményebben, szebben álljon. Mindez a szép állás érdekében történik. A kendőt a tükör előtt igazítják el. Vigyáznak arra, hogy a füleknél szép ráncot vessen, a homloknál pedig kerek legyen a tartása. A hajnak ki kell látszania. A kendőt egyébként az arccsont alatt behajlítják, és az áll alatt úgy kötik össze, hogy a kötésvégek kétoldalt egyenlő hosszúak legyenek, és színükkel előre álljanak. A kendőnek ugyanis van színe, ami fölülkerül, és fonája, vagyis az ellenkező oldala. Olykor kétszer is megkötik, hogy a csomó feszesebben álljon. Egy időben divat volt a kiálló kendősarkakat visszadugni a csomóba. A csomó általában az áll alá került, kackiás menyecskék azonban egészen az álluk hegyéig is előre szokták húzni, amennyire csak lehetséges.

Az *előrekötött* kendő ünnepi, templomos, piacos viselet. Főleg selymekendőt kötnek ilyenmódon. Amíg a konty-viselet járta, a selymekendőt pár gombostűvel a fityulához is odatűzték, hogy megmaradjon eredeti, tükörben eligazított szép állásában. A kendőnek a fejet borító, szabadon mozgó hátsó két sarka a menyecskéknél is kisebb, peckesebb, meglelt asszonyoknál azonban nagyobb. Nyáridőben a kendőt olykor *sátorosra* igazítják, vagyis előrehúzzák a homlok fölött, hogy némi árnyékot vessen. Ezt Tápén megvetették, mert könnyűvérű menyecskék viseletének érezték.

A *hátrakötött* kendő kötésének több ismert, kedvelt módja van. Az egyik az, hogy hátul a nyakszirtnél a kendősarkok fölött kötik meg. Ez házias viselet, éppen ezért a karton és puha fejkendő járja a kenyér- és kalács sütésnél, tarhonyakészítésnél, főzésnél, paprikahasításnál. A kendő részben visszatartja az esetleg lehulló hajszálat, másfelől pedig megakadályozza, hogy a por, lisztpor, paprikapor a hajra szálljon.

A hátrakötés másik fajtája melegben kint a szabadban, kapálás, aratás idején járja. A kendő hátsó sarkait szabadon hagyják lebegni, és így a levegő a fejet körülsimogatja. Természetesen itt is könnyű kendőfajták kerülnek a fejre.



Parasztkonty

<sup>124</sup> Kálmány II, XX,

Ismét más mód, főleg hidegben, viharos időben, betegség idején, hogy a kendő csücskeit az áll alatt keresztben hátrakötik. Így viselték egyébként régen a kisebb vállkendőket is télidőben. Ennek egyik változata téli piacozás, kocsizás alkalmával az a forma, hogy alól puhább, a homlokot is gondosan beborító kendővel szokták a fejet bekötni, föléje pedig még másik meleg, fejrevaló télkendőt is kötnek, tetszés szerint elől, esetleg hátul megkötve. Így a homlokot, nyakat is kellően védik a hidegtől.

A *bubitára* kötött kendőnél a nyakszírtból a homlok fölé hozzák a kötést. A kendő szabad sarkai elől vannak. A kötésben közrefogják a kendő szabad sarkait is. Takarításnál, meszelésnél, cséplésnél, porral járó munkánál viselik.

A melegebb fejrevaló, boltban vásárolt és már említett kendők közül a *flanérkendő*, *bársonykendő* inkább köznapi, viszont a *zsannérkendő*, *zsaniliakendő*, a szintén rojtos *ternőkendő*, továbbá a *mákoskendő* idősebb asszonyoknak máig kedvelt ünnepelő viselete.

Szokás a fejet szigorú télben nagykendővel is bekötni, amelyet különben csak vállra vetve viselnek. Erről a módról más helyen még bővebben szólunk.

A félünneplős, utcán viselt asszonyi fejkendőnek *idestovajáró kendő* a tápai neve.

Lakodalomban kendőt kötnek a vőfély, olykor a násznagyok kabátjára, a lovak szerszámjára, a kocsis ostorára, zászlóra, továbbá a hangszerekre. Temetésen a pap keresztjére, zászlókra, lovak szerszámjára kerül fehér kendő. Az ilyen kendők egyúttal ajándékok is, nem kell őket visszaadni.

A *nyargaló*-, *gyűrű*-, *jegy*-, *mátka*-, *nász*-, *napamasszony*-, *konty*-, *első*-, *újasszonykendő* képzetköréről bővebben a lakodalomnál is megemlékezünk.

A *zsebkendő* jellemzésére a *kezebeli* vizsgálatánál kerül sor.



Nyilván a szegedi férfivilág hajviseleti hagyományaira is érvényes, amit Dugonics András írá<sup>125</sup> egy szóláshasonlalttal kapcsolatban: *kurta, mint a Francia haj*.

„A mit ennek előtte leg gyalázatosabbnak tartottak, midőn valakinek haját el nyírták, azt a Franciák (az én üdömben) díszre vinni kezdték.

Immár országunkba is bé hatott ez a viselet. Nagyaiunknak mind férfiak, mind asszonyaik kurta haját viselnek.”

A divatot nyilván egészségügyi megfontolások is támogatták. Érdemesnek tartjuk még itt megjegyezni, hogy a copfot, vagyis befont haját, XVIII. századbeli katonaságunk jellegzetes díszét szintén a napóleoni háborúk idején törölték el nálunk is.

A szegedi férfiak századvégi hajviseletéről Tömörkény írá<sup>126</sup> ír:

„a vastag kalapok súlyosan ülnek a fejeken és alóluk az ősz haj lever a nyakszírtig. Még csak az hiányozna, hogy farkocsa lenne fonva a fül előtt, hátul pedig bádögfésű tartaná össze. Ezek a divatok azonban elmúltak már.”

A legöregebb tápaiak napjainkban már csak annyira emlékeznek, hogy a múlt században a tápai férfiak nem vágatták rövide a hajukat, amely így a vállukat verte. Néha fésűvel is flogatták. Avas szalonnával kengették, húzogatták. A tetű így nem ütött tanyát benne. Ollóval néha-néha körül is nyírták. Sok öregnek a haja felpördült

<sup>125</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások I, 226.

<sup>126</sup> Tömörkény I., Egyszerű emberek 70.

a kalapja széléhez.<sup>127</sup> Régebben úgy tartották, hogy holdfogytán nem jó *nyíretközni*, mert akkor nem nő ki a haj.<sup>128</sup>

Valamikor a tápai férfiak ollóval vágták egymás haját. A fiúgyerek haját édesanyja nyírta meg. Tréfásan így figyelmeztették, ha már nagyon hosszúra nőtt: *olyan nagy mán a hajad, mint a barátok szentölője*. A szólás megértéséhez tudnunk kell, hogy az alsóvárosi barátoknak valamikor hosszú lószőrből készült a szenteltvízhintőjük.

A férfiak szakállukat borotválták, az öregek olykor csak ollóval nyírták le a nagyját. Borbélyok bukkannak föl Tápén, tanyán. Jellemző, hogy régebben természetben is vállaltak munkát. Egy személytől a harmincas években 40—50 kg búzát kértek egy év alatt.

Az első világháború előtt is eléggé divatos volt Szeged polgári rétege és negyvennyolcas érzelmű parasztsága körében Kossuth Lajos férfikora delén hordott szakállviseletének, vagyis az állig előreugró barkónak, a többi részen borotvált arcnak utánzása. Ennek *Kossuth-szakáll* volt a neve. A Bach-korszakban Bonyhádi megyefőnök megtiltotta a hordását. Emiatt azután különösen a diáksággal gyűlt meg a baja.

A férfiak hajcsomójának tréfás színezetű *üstök* neve is hallható. Szegedi Lőrincnél olvassuk: *csudálom, az istökömrre mondom*. Isten rendelkezésével nem lehet pörbe szállani: *az Istennel nem lehet üstökbe mönni*. Dugonics Andrásnál: *az égi röndölésekkel üstökbe kapni nem alku*.<sup>129</sup>

A férfinép szakállat nem hagy. Nem is hagyott. Csak ritka, régi esetben, ha zárándoklásra, állandó búcsújárásra adta fejét, továbbá ha koldúsbotra jutott. Valamikor bajuszt föltétlenül viselt, mert ez volt az *embörcímör*, a férfias megjelenés szimbóluma. Mint mondogatni hallottuk: *ott kezdődik az embör, ahun a bajussz*. Az ment még a századfordulón is igazi bajusz számba, ha a végét a fülre lehetett csavarni. Tréfásan megtoldották még ezzel: „ha a kipödrött hegyét be lehetett a tűbe húzni.”

Szégyellte magát az, akinek nem, vagy csak ritkásan sörkedt a bajusza. Ezért a lányok, fehérnépek is lenézték, alig állottak vele szóba. A nehezen serkedő bajuszu legénytől Tápén tréfásan ezt szokták kérdezni: *köll-ë újasszony-szar?* Az ilyen férfinak egyébként *bürbajusszu, pillikbajusszu, hatszálbajusszu* volt a tréfás-gúnyos neve.

A szellemes kitalálásai, félelmetes tréfái miatt máig emlegetett Pillich Kálmán (1839—1921) jeles szegedi ügyvéd „bajuszának” emlékeztét egy anekdóta is őrzi:

Pillich Kálmánnak nem nyólt bajussza. Ezért azután a bürbajusszu embört Szögedön pillikbajusszúnak is csúfolták.

Pillichnél szógált egy kocsis, Tari Mátyás. Ennek mög sűrű, kacskaringós bajussza vót. Pillich mindég korholta az embőreit, hogy nem érnek, nem tudnak sēmmit. Erre Tari Matyi előállott, hogy ű olyat tud, amit az ügyvéd űr nem tud utána csinálni.

Pillich tamáskodott, de kíváncsi is lött. Fogadtak öt liter borba. Most Tari Matyi elővött egy szálgyfút, odaszúrta a bajussza közé. „Akasszanak föl a neved napján, tē nyertél! — fakadt ki boszszankodva is, nevetve is az öreg Pillich. — Hozzátok neki az öt liter bort!”

A bajusz teremtését egyébként egy Kálmány Lajos kéziratot hagyatékában<sup>130</sup> olvasható verbicái monda így adja elő:

<sup>127</sup> Archaikus hajviseletre következtethetünk ebből a régi verbicái katonanótából:

Ballagok én Szöged városa felé,  
Bekésérnek a nyíró szék elé.  
Széköt tösznek kerek farom alá,  
Élös ollót göndör hajam alá.

Kálmány L. Népköltési Hagyatéka I, 427.

<sup>128</sup> Kovács 374.

<sup>129</sup> Dugonics A., Jólánka II, 31.

<sup>130</sup> EA. 2809.

„Mikor az Úristen Ádámot mög Évát mögteremtötte, Éva annyira haladt, hogy mindég *versölt*, vagyis versengött Ádámmal. Ez Ádámot nagyon bántotta. Az Úristen már nem győzte hallgatni a versölgésüket, odaröndölt egy dungót nekik. A dungó Ádám óra alá szállott. A dungó mögcsipte, odakapott, bajusz nyítt a helyin. Jaj mi van neköd az órod alatt? — kérdezte Éva. Éva aztán a tükörből is mögmutatta. Ádám erre azt mondta: no látod, ezt az Úristen röndölte, hogy mindég a bajusszos parancsol annak, akinek bajussza nincs. Éva aztán így mögadta magát.”

Tömörkény korának bajuszviseletéről is írt.<sup>131</sup> A *tutajbajusz* vastag, de lapos bajusz. A *varnyút nyelt bajusz* állása ismeretlen. A *kefebajusz*, másként *nyírött*, *truccolt bajusz*, félnépi nevén *angolbajusz* egyenletesre van nyírva. A *csolák bajusz* egyik vége lekonyul, a másik meg föláll. Ilyenkor azt is szokták mondani, hogy a bajusz *cselőre áll*. A bajuszpedróvel kezelt bajusznak *pödrött*, *vikszolt bajusz* volt a neve.

A bajuszhoz is több szólás fűződik. *Hogy vág a bajusz?* Jelentése: hogy vagy? Hegyesre pödrí: *kicsapja a bajuszt*. A fehérség lóhajtására: *bajusszára ült a kocsis*. Tréfás férfikurjongatás tánc közben: *fére bajusz, csókot kapsz!*

Az embernép fejrevalója mái napig nyáron a *kalap*, télen a *sapka*.

A kalapviselet szegedi múltjáról csak a XVIII. századtól kezdve vannak adataink. Igen jellemző az 1813. évi Árszabás megjegyzése: *az úgy nevezett Zsivány Kalapok az illendőseget felül haladó karimájukkal egyedül gonoszságok el követésére rejtekül s titkolásul szolgálván, illetén Kalapoknak készítése árura való ki tetele el vételük s vesztesük fenytéke alatt szorossan meg tiltatik*. Még később is tiltania kell azonban a hatóságoknak (1834) a *betyároskodásra és elfásulásra ingerlő, nagykarimájú és hat hüvelyket felülhaladó kalap* viselését, készítését és árulását. Hiába azonban minden tilalom, a széleskarimájú kalap kint élő népünknek esőben, napsütésben jó szolgálatot tesz. A formát a múlt század derekán *szögedi juhászkalap*, egyszerűbben *pásztorkalap* néven is emlegetik. Kálmány Lajos megfigyelése szerint<sup>132</sup> Temesközbe rajzott népünk férfivilága ezt viselte a múlt század második felében. Kedves tréfálkozásról tanúskodik Móricz Zsigmond észrevétele:<sup>133</sup>

„a szögedi polgárok ebben az időben oly roppant széles peremű kalapokat szerettek viselni, hogyha négyet egymás mellé tettek, egy ölet kiadott a négy kalap. Hogy az egész országban, világban megmutassák, micsoda gazdagsága, tekintélye és nagysága van Szögednek, meg osztán a szögedi polgároknak.”

A régi céhiratokban szerepel az egyébként ismeretlen *féderkalap* (1833), amelynek elkészítése a mesterré avatás föltétele volt. Szintén itt fordul elő az ismeretlen állású, de valószínűleg idegenes *libériakalap*.

A palánki német polgárórság viseletéhez tartozott a *háromszögletű kalap*. 1805. *Három szegletű fekete kalap, sárga Gombra és gombházra, Zöld bokrétával*.

A századforduló tájának jellegzetes közpolgári kalapviselete volt a *Kossuth-kalap*, Tömörkény-hallotta tréfás nevén *gombakalap*, amelynek kerek volt a teteje, pörge a keskeny széle és fekete a színe. Viselete már a Bach-korszakban felbukkan, mint a nemzeti érzésnek, Kossuth-kultusznak jellegzetes viseleti megnyilatkozása. Akárcsak a Kossuth-szakállat (256. o.), Bonyhádi István megyefőnök megtiltotta a Városban a gombakalap viselését is. Leparancsolta a Kossuth-kalap mellől a darutollat is. Természetesen a diákság ezen a téren se adta be könnyen a derekát. Meg is született a gúnynóta:

Szögedébe kidobolták,  
Hogy a tollat ne hordozzák.  
A tollat most kettő szedi:  
Amsli zsidó és Bonyhádi.<sup>134</sup>

<sup>131</sup> Tömörkény I., Népek az ország használatában. 43.

<sup>132</sup> Kálmány II, XIX.

<sup>133</sup> Móricz Zs., Rózsa Sándor a lovát ugratja I, 364.

<sup>134</sup> Czimer K., Kaszinó 74.

Cserzy Mihály öröközte meg a *vaskalap*<sup>135</sup> emlékezetét.

A tápai embernép körében divatozott a századforduló táján a *bokrácsszélű kalap*, *bokrácskalap*, másnéven *hatvarrásos kalap*: visszahajtott szélű, szalaggal beszegett keskeny karimájú kalapfajta. A század elején járta, sőt öreg férfiak fején olykor még most is látható az ünneplős *selyömkalap*, egyik anyagváltozatában *félselyömkalap*, amely fényes, selyemszerű posztóból készült. A *posztókalap* tápai neve egyébként *posztójkalap*.

A szegedi polgárság körében a régebbi úriviselethez tartozó keménytetejű kalapnak a *hivatalkereső kalap* gúnyos elnevezése járta. Viselete, elnevezése is nyilván a Bach-korszak maradványa. A cilindernek Tömörkény *kondignációs kalap*, *köcsögkalap*, *fenyővég* tréfás nevét is hallotta. A kereketejű keménykalapnak *lencsemerigető*, *tökkalap* nevére is emlékeznek az idősebbek. A *szalmakalap* tréfás neve *takarmánykalap*. Feketére festett változatát kint a mezőn régebben parasztemberek is viselték.

A kalap a szegedi szóláshagyományban is él. Közismert *az asszony viseli náluk a kalapot*, vagyis az asszony az úr a háznál, nem pedig a férj. Aki elhanyagolja a kellő különbséget, az *egy kalap alá vősz* valamit. Már a helyi szóláskincshez tartozik a *kalap alatt hált*, azaz egész éjszaka mulatott. Aki iparkodva, kedveskedve köszön, az a tápaiak szerint *nagy kalappal köszön*. Mindenki addig nyújtózkodik, ameddig a takarója ér: *mindönki olyan kalappal köszön, amilyen van neki*. Változat: *amilyent az Isten adott neki*. Útszéli, de találó megfogalmazás: *ha a legény a kalapjába sz...ik is, legény marad*. Értelme: a legénynek többet elnéz a világ, mint a lánynak.

A *kalap alatt hál* szólás is világosan utal arra, hogy a szegedi táj régimódi parasztjai nem szoktak járni hajadonfővel, kalap nélkül. Még manapság sem. Egy öreg tápai ember ezt így fogalmazta meg: *csak az úr, mög a bolond jár hajadonfővel*.

A tanyai ember „felöltözködése nyáridőben abból áll, hogy fölkeléskor a fejébe teszi a kalapot” — írja Tömörkény.<sup>136</sup> Ő emlékezik meg más helyen arról, hogy valamikor az embörök „szép, tiszta és kedves hajnalokon” meg szokták emelni a kalapjukat a fölkelő nap előtt.<sup>137</sup> Fent marad a kalap, sapka a meleg szobában is.

„A vendég úgy adja meg a tartozó tiszteletet a háznak — állapítja meg találó tréfával Móra Ferenc<sup>138</sup> — hogy a szobában leveszi a kalapját. Viszont annyi tisztességtudást ő is elvárhat a gazdától, hogy az meg tessekelje azt vissza a fejére.” A kalapot csak templomban, temetési szertartáson, imádság és evés közben, továbbá a lakodalomban a vőfély búcsúztatója alatt veszik le. Harangszóra megemelik.

Idősebb férfiak, különösen kocsin elindulva, mindig megemelik a kalapjukat. Ehhez a mozdulathoz régebben, olykor még ma is efféle rövid fohászkodás is hozzátartozott: *Jézus segíts!* vagy: *uram Jézus segíts mög!* Tömörkény tudomása szerint<sup>139</sup> régebben a napkeleti Háromkirályokat, az útonjárók védőszentjeit is segítségül hívták ilyenkor.

Viszont, aki illetlenségből, parlagiságból, nem veszi le a kalapját, amikor dukálna, így figyelmeztetik: *veréb van a kalapod alatt?*

„Ezt a közmondást — magyarázza Dugonics<sup>140</sup> — azokra a fiatalokra alkalmaztattuk, kik süvegüket le nem veszik a böcsületesebb emberek előtt. Talán verebeket rekesztettek süvegjek alá, vagy azt a fejekbe szegeztek. És ezért le venni vagy nem merik, attul félvén: hogy a verebek ki szállnak, vagy nem lehet az oda szegezés miatt. Az ilyen gyermekek högykéek, és a pajkosságra hajlandók.”

<sup>135</sup> Cserzy, Ért. 1906, 207. „Ez goromba posztóból, kevés mesteremberi munkával készült, kerek, kisszélű kalap volt, melyet az eső, por, zsír és más egyéb majdnem kopogósra keményített idővel.”

<sup>136</sup> Tömörkény I., A kraszniki csata 156.

<sup>137</sup> Tömörkény I., A kraszniki csata 113.

<sup>138</sup> Móra F., A festő halála. 205.

<sup>139</sup> Tömörkény I., A Szent Mihály a jégben. 174.

<sup>140</sup> Dugonics A., Példabeszédek és jeles mondások. II, 5.



Parasztjaink köszönés céljából egymás között nem emelik meg kalapjukat, csak megbökkik vagy a széléhez nyúlnak. Nagyobb úrnak, így papnak, orvosnak meg is emelik. Mint ilyenkor Tápén mondják: *kalapolnak*, vagyis a kalap megemelésével köszönnek. A *félrecsapott, csorgóra álló, betyáros, csárdás* kalap régebben a legények jellegzetes viselete volt, amelyhez a múlt század derekán még a kitűzött *darutoll*, illetőleg *rozmaring* is hozzátartozott. A nóta szerint

Kis kalapom darutollas, virágos,  
Félrevágom, jaj de nagyon betyáros.

A *mezőszegedi darvászok* a hódoltság idején nagy hírnek örvendettek. Erről és drágán eladott tollaikról a pákászok világánál bővebben is szólunk (A Szögedi Nemzet I. 364. o.) Szegényebb legények kalapja mellé *gémholt*, csokorba kötött *bakcsótoll*, juhászbojtároké mellé *túzottoll* került. A kalaptoll a múlt század végére kiment a divatból, de gyerekkalapokon még továbbra is megmaradt. Tápén a rátarti, fennhéjázó embert ma is *tollaskalapos* szóval bélyegzik meg.

A régi pásztorok között az *álladdzós kalap* is járta. Az *álladdzó* vagy fonál, vagy szíj volt, amellyel kalapjukat állukhoz erősítették, hogy lovon vágatva a szél le ne fújja a fejükéről.

A kalapnak, mint a férfierő és családfői hatalom jelképének, a szegedi hiedelemvilágban mágikus szerepe is van. Tápén karácsony este a gazda kalapját a vacsora idejére az asztalra vagy az alája tett szakajtóra helyezik. Ha a lónak fájós a hasa, ezzel a kalappal ütögetik meg. Tavasszal a költésre szánt tojást ebből a kalapból rakják a fészekbe. Érthető tehát a *karácsonyi kalap* alkalmi elnevezés. Ha az újszülött tápai leánygyermeket először látják meg, ma már inkább tréfából, kalapot borítanak rá, hogy majd hamarabb menjen férjhez. Alsótanyán a család valamennyi férfitagjának ünneplő kalapját odateszik a karácsonyi asztalra, illetőleg újabban a karácsonyfa alá. Kalapját régebben a tápai férfihalott összekulcsolt kezére.

A kalap embernépünk körében csak a XVIII. század végén, főleg azonban a múlt század első felében válik általánossá. Ezekben az időkben szorítja ki az ősi nyári süvegviseletet. Világos, hogy a máig elterjedt szegedi *Süveg* családnév mesterségre utal. Eredetileg *Süveggyártó* alakja volt.

Az 1803. évi Árszabás szerint a süveget szűcsök díszítették tengerinyúl, görény, nyuszt és nyest prémjével. Forrásaink szerint a béléstelen, egyszerű süvegnek *bagoly-süveg* volt a neve. Vedres István drámai művében (1809) olvassuk: *tegye föl az Úr ezen Bagolysüveget, én meg ezt a Tsákóst*.<sup>141</sup> A *fodorsüveg* a kalapos céh árszabásában fordul elő. 1813. *Egy jó féle magyar Fodor Süveg 2 fl. 30 kr.* Sokba, 8 forintba került a *krímiai süveg*, amelyet nyilván az egykorú divat tett népszerűvé. Ilyen lehetett a *lengyelsüveg*, amely fekete bárány bőrből készült, és 4 forintot kértek (1813) érte. A felsővárosi lovas polgárőrséget illette a *magyarsüveg* (1805), amelyet vitézkötés és városszínű bokréta is ékesített. A *tatársüveg*, másként *csalma, csalama* hordásának szintén van néhány szegedi nyoma. Vedres István idézett színjátékában olvassuk: *Ime a Bégnék ruhája, a Tsalmája is*.<sup>142</sup> A Temesközben még a szabadságharc idején is járta ez a tatárokról szóló nóta:

Helyre szöddöm gombjait,  
Elszegdelöm nyakjait,  
Bort iszok csalmájából,  
Szíjat vágok hátából.<sup>143</sup>

<sup>141</sup> Vedres I., A haza szeretete. 82.

<sup>142</sup> Vedres I., A haza szeretete. 84.

<sup>143</sup> Kálmány Lajos Népköltési Hagyatéka I, 214.

Ma már nehéz volna megmondani, hogy miben tért el a *kalpag* a süvegtől. 1805. *Vörös Tsákos nyustos Kalpag*.

Szücs kezéből került ki, máig az ő munkája a *báránybúrsipka*, röviden *sipka*, *sapka*, temesközi népünk ajkán olykor szerb jövevényszóval *subara*, amely az ember-nép téli viselete. Megfelelően kiszabott négy darabból áll, amelynek *citök* a neve. Mái napig eléggé ragaszkodnak hozzá, mert a szabadban való téli tartózkodásnál megbecsülhetetlen. Színe majdnem kizárólag fekete, mert a fehéret, tarkát idegennek érzik.

Anyaga, illetőleg kidolgozása szerint több fajtája, elnevezése van. A parasztférfiak vastag, de gondosan kidolgozott ünneplő sapkájának *árpádsipka* a romantikus hangzású neve. Perzsabőről készült a finom *perzsasipka*, *perzsiasipka*, finom juh-bőrrel pedig az *asztragánsipka*. A szakmában a barnára festett báránybórsapkának *nutriasapka*, az apró göndörszőrűnek *römersapka*, a gyári karakül bőrből *karakül-sipka*, a selymes báránybőrrel készítettnek pedig *szilsapka* a neve.

Nem tudjuk már, hogy milyen volt a *sziléziai sipka*, amelyről az 1765. évi Árszabás tudósít, továbbá a *taplósipka*. Tömörkény írja, hogy a múlt század hetvenes éveiben a tanyán még hordták.

A tányersapkának *tepszisipka* a tanyai neve, a kis, vékony, fejbúbra való sapkát pedig *süttyü*. A szemellenzős munkássapkának Kálmány Lajos szőregi *kaskéta* nevét is hallotta.<sup>144</sup> Legújabbban a *vájci sapka* viselete mind szélesebb társadalmi körökben terjed.

### „Kezebeli”

A férfivilág viseletéhez régebben hozzátartozott a *kezebeli* néven is emlegetett bot, másként *páca*, régebben a *fokos*.

A bot nemcsak védekezésre, kutyák elriasztására szolgált, hanem sokszor a társadalmi helyzetet is meghatározta. Botot valamikor csak tisztesebb polgárok, céhbeliék hordhattak. A szilaj vérű legényeknek nem engedték meg a pálcahordást, csak vőfélykedés idején. A tápai bíró hatalmának egyik jelképe volt a *bíróbot*, *bírópáca*. Egy szajáni monda tanúsága szerint<sup>145</sup> a hivatalos ténykedéseknél a kezében kellett tartania.

A botnak még a századforduló táján is számos fajtáját ismerték. Ilyen volt a görbefejú *bécsibot*, nyilván még a szegedi német polgári viselet hagyatéka. Részben a kutyáktól, támadóktól való védekezésül, részben segítségül szolgált a jó vastag *csőszbot*, utasember, régi mesterlegény kezében pedig a *vándorbot*. Anyaga szerint volt *meggyfabot*, *rúzsafabot*, *somfabot*. Ezeket valamikor, az első világháború előtt, a vásárokon bosnyák vándorkereskedők árusították, akiket egyszerűen *albán*, *szervvián* néven is emlegettek. Nyaklóval fölerősített tálcán, főleg férfiaknak való holmit (borotvát, szipkát, óraláncot, zsebtükröt és effélét) ajánlgattak. Melléjük támasztva várta a vevőt egy köteg bot is.

A *horgasbot* horogban, bunkóban végződött, és a *boldogabb végével* derekasan lehetett verekedni. Nyilván ilyen volt a *haramjabot* is, amely XVIII. századi pörökben bűnjelként sűrűn előfordult. Emlegették *janicsár* néven is, ami nyilván még a török időköt idézi. Az ilyen verekezésre, védekezésre alkalmas botoknak máig hallható más neve: *fütykös*, *vendégfogadó*. Ez utóbbi megértéséhez tudnunk kell, hogy Tápén,

<sup>144</sup> Kálmány III, 261.

<sup>145</sup> Kálmány I., Hagyományok II, 203.

tanyán annak a helyiségnek bejáratához, ahol éjszakáznak, olykor még manapság is odakészítik a furkósbotot, vasvillát az éjszakai tolvajok ellen. A bot alvilági neve *krikerli*.

A bothoz, pácához számos szegedi szólás fűződik. Ami eltűnt, annak *űthessük bottal a nyomát*. Akit elverték, *mögkenték keresetlen bottal*. Közismert: *az Isten nem ver bottal*. A fehérnépek után futkosó alacsony férfire tréfásan szokták mondogatni: *kis embör nagy bottal jár*. A szegény ember: *vízzel főz, bottal jár*. Néha hozzátesszik: *ustorral ránt*. Még másként: *jó neki a hús is*. Számolj a kockázattal: *ha kutyával játszol, bot lögyön a kezeden*. A pásztorszámadó *hordozza a botot*. Aki messze vándorolt: *kezibe vötte a vándorbotot*. Aki koldulni kénytelen: *kúdíusbotra jut*.

A koldusbothoz egyébként számos hiedelem is kapcsolódik. A koldustól lopott botot galamb járójának kell felhasználni, hogy megszokják a háznál. A koldustól azért is el szokták lopni a botját, hogy a jószág otthonos legyen. Koldusbottal szokás megvergetni annak a kisgyerekeknek a talpát, aki nehezen kezd járni.

A *verebélyi bot*, amelyet manapság már csak gyerekek hoznak búcsúfiába, középkori zárandok hagyományra emlékeztet. Erről a búcsújárásnál lesz bővebben szó.

Az *esernyő* hordása csak a polgárosodó rétegeknél mondható általánosabbnak.

Legények, betyárok kezében sűrűn megfordult a *fokos*, anyaga szerint *acélfokos*, *rézfokos* is, amely az önkényuralom idejében mint nemzetinek, férfiasnak érzett kezébeli átmenetileg a szegedi társadalom polgári, úri rétegeit is meghódította. Reizner Jánostól tudjuk,<sup>146</sup> hogy a nemzeti címer és *ne bánts d a magyart* jelige volt belevésve.

Beck Pista még századunk elején is lelkes híve volt a fokos hordásának, terjesztésének. Így Lázár György akkori polgármestert a század elején díszes fokossal ajándékozta meg, amelynek nyele Kabók Imre gombkötő díszéből kölcsönzött zsinórmintájú rézverettel volt ellátva. A nyél különben Virágh József öreg szegedi esztergályos kezéből került ki, aki híres volt fokosnyeleiről és bunkósbotjairól. A díszeket viszont Seelenfreund Salamon szegedi ércvénnök készítette Beck Pista irányítása mellett. Ez a próbálkozás egyúttal a magyaros szecesszió egyik érdekes szegedi kezdeményezése volt. Beck Pista fokosait a múzeum őrzi.

Parasztférfi újján régebben nem volt gyűrű. Ma sem igen van, legföljebb a fiatalokén és ünnepeken. Valamikor jeggyűrű is csak a menyasszonynak járt. Szintén a századforduló polgárosodásával jelentkezik ünnepeken a nehéz *pöcsétgyűrű*, amelybe gazdája nevének kezdőbetűit véste az aranyműves.

Népünk télidőben, különösen ha munkában van: kocsit hajt, lapátol, természetesen kesztyűt húz. A régimódi *ujjatlan kesztyű*, *egyujjú kesztyű* szűrszabó, szűcs munkája volt és darócból, illetőleg báránybőrből készült. Öreg alsótanyaiak elnyűtt subaszőrből még a múlt század végén is mesterkedtek maguknak ujjatlan kesztyűt: a szőrt lenyírták, felkallantyúzták és akácfatűvel megkötötték. Csináltak embernek, asszonynak valót belőle. Házilag posztódarabból készült egyujjú *lótisztító kesztyű* is, amellyel némelyek vakarás után átsímítják a ló szőrét.

Szegednek régebben eléggé virágzó bőrkesztyűipara is volt. Az újabb évtizedekben azonban már csak a *bótikesztyű* járja.

\*

Szegedi férfi zsebében föltétlenül van *bicska*, öregekében még *szirákibicska* is akad. A könnyen hevülő legények: *alsóvárosi bicskások*, *tanyai bicskások*, környékeliek ajkán *szögedi bicskások* zsebéből még nem is régen könnyen előkerült a bicska, hogy legtöbbször csak vélt sérelmekért, lányok szép szeméért elégtételt vehessenek

<sup>146</sup> Reizner II, 291.

maguknak. Ennek akárhányszor egyrészt emberhalál, másfelől pedig hosszú raboskodás lett a vége. Akárhány ilyen legényből ballada, istória hőse is lett. „A népszokás — írja Tömörkény<sup>147</sup> — nagyon sok esetben úri szokások átvétele, hiszen a nép legényei között egy időben elhatalmasodott bicskázás sem volt más, mint az úri párbajmánia átvétele.”

A bicskahordást azonban az is magyarázza, hogy régebben voltak olyan házak, ahol a vendéget szívesen megkínálták ugyan, de csak úgy ehetett, ha volt nála bicska. Lakodalomba is valamikor úgy hívogattak, hogy a vendégnek lelkére kötötték: kést, kanalat hozzon magával.

A késre váratlan esetekben, kocsin, munkában is szükség lehet, ha hirtelenében vágni, igazítani kell vele valamit.

Az óra, zsebóra csak a századforduló táján válik polgáremberek, iparosok, munkások, kubikosok viseletének tartozékává. Ez azonban sokszor inkább csak dísz volt, a mód jele. Legföljebb a háznál akadt *sétáló óra*. Öregebb parasztjaink legtöbbjének még manapság sincs órája.

A bicska, esetleg óra mellett a zsebbe kerül a jó tarka, nagy méretű *zsebkendő*, másként *kiskendő* is, bár használata az embernépénél még manapság sem mondható egyetemesnek és állandónak. A zsebben azért megtalálható: mutatva, hogy telik rá, ha nem élnek is vele. A magyarnadrág viseleti korszakában az ellenzőbe dugva hordták. Emlékeztetésül a szóbanforgó ügyre, csomót is szoktak kötni egyik sarkából. Amikor a kömpöciek tavasszal megpillantják az első fecskét, gólyát; a zsebkendőjükre csomót kötnek, hogy szerencsájük legyen.

A pénz hordásának többféle módja, illetőleg eszköze van. Az aprópénz a kislajbi zsebébe kerül. A nagyjának helye legtöbbször a *bugyelláris*, másként *bukza*, öreges szóval *baszérka* néven emlegetett kapcsolós erszény. A fösvény embernek *kutyazsírral van mögkenve a bugyellárisa*. A madzagra járó, nyakba akasztható és ingen belül hordott pénzeszacskónak *patyó* a régies neve. Így szokták hordani akkor is a pénzt, amikor nagyobb összeggel vásárra mennek.

Török eredetű, öregek ajkán ma is élő szó a *késza*, Tápén *këca*, amely egyként jelenthet bugyellárist, de pénzeszacskót is.

„Csak egy-két forint lögyön — írja Tömörkény<sup>148</sup> — a külső zsebbe, a többi bőrzacskóba lögyön, a keszába, a kesza mög a nyakadba lögyön kötve, aztán úgy tödd bele a mellénybe, a belső gelebbe, aztán gombold be nyakig a mellényt.”

Az ünneplő ruha zsebében régebben föltétlenül volt *olvasó* is.

Dohányos ember zsebéből nem hiányozhatott természetesen az sem, ami a füstöléshez szükséges: dohányzacskó, pipa, szipka, újabban cigaretta, illetőleg gyufa, régebben *készség*. Minderről azonban nagyobb összefüggésben az élvezeti szereknél szólottunk.

\*

Most a fehérnép kezebelije, ékszerai következnek soron.

A lányok kezében hétköznapi legföljebb csak munkaeszköz volt. Az ünneplőhöz azonban hozzátartozott a szögletesre hajtott, marokba fogott kihímzett *zsebkendő*, *kiskendő*.<sup>149</sup> Egy-két szál virág, leginkább rozmaring, olykor bazsalikom, fodormenta,

<sup>147</sup> Tömörkény ., A régi viselet. SzN. 1914, 334. sz. Vö. még Munkák és napok. 344.

<sup>148</sup> Tömörkény I., Förgeteg János mint közérő. 225. Említi még a Vizenjárók és kétkézi munkások. 53.

<sup>149</sup> A zsebkendő népművészeti és hagyománybeli jelentőségéről Hain, Mathilde, Das Taschentuch in Tracht und Brauch. Volkskunde. Fakten — Analysen. Festgabe für Leopold Schmidt. Wien 1972, 156. Magyar áttekintés még hiányzik.

borsfű (*Satureia hortensis*), szagosmirha (*Ambrosia artemisifolia*) is volt közéfogva.

Tehát azok, amelyeket ősi szokás szerint Nagyboldogasszony napján valamikor a templomban megszenteltek és szentelmény gyanánt őrizgettek. Tápaiak szerint a rozmaringnak *lányszaga* van. Templomba menet kezükben volt még olvasó, és az írás-olvasás terjedésével a múlt század utolsó negyedszázadától díszes kötésű imádságoskönyv is. Ezt a tápai lányok olykor a hónap alatt vitték.

Amelyik lánynak a zsebkendőjét a legény mulatság közben elkönyörögte, sőt ellopta, az már melegebb érdeklődést, komolyabb szándékot is jelenthetett mindkettőjük részéről. Nótáinkból valóságos zsebkendőszimbólika érezhető ki:

Elvesztöttem zsebkendőmet,  
Mögver anyám érte.  
Mögtanálta egy szép legény,  
Csókot kíván érte.

#### Alsóvárosi nóta az első világháború idejéből:

A szegedi vasútállomáson vár a szeretőm,  
Most is azért fűdögáli a szél a lila színű zsebkendőm.  
Lila színű zsebkendőmet, sejt de nem bánom,  
Szép vagy babám, tudtalak szeretni, nehéz túled elválnom.

A régi szegedi fehérnép is szerette ünnepeken az *aranynémű* összefoglaló néven emlegetett ékszer viselni. Akinek sok volt belőle, az *nóblissan járt*, nagyon *nóblis* volt, azaz emlékeztetett a régi kényes nemesekre.

A *függő* néven emlegetett fülbevaló már a lánycsecsemő fülébe is belekerült. A bábaasszony szokta a fülcimpáját átszúrni. Kovács János szerint<sup>150</sup> a *hajnalicska* (Mirabilis jalappa) formás fekete magját szokták régebben a kifűrt, de még hegedő sebbe a függő helyettesítésére belefűzni.

A függő rendszerint aranyból van, aminek valamikor nyilván mágikus háttere is volt. Az egyszerű függő régebbi kedvelt formája a *lencsefüggő*, amely lencsére emlékeztet. Szívalakú a *szívfüggő*, kerek a *karikafüggő*, másként *cigányfüggő* (cigánynők különösen kedvelik), apró kékes kövekkel kirakott a *szödőrfüggő*. Az olyan fülbevalónak, amelynek csüngői is vannak, Tömörkény István a *függőlógó* nevét hallotta.<sup>151</sup> Kispolgári jellegű a fülbevalóként hordott 10 koronás aranypénz.

A gyűrűhordás csak a századforduló polgáriasodásával kezd divatozni. A bérmaajándéku vásárolt gyűrű tápai neve *korozsmagyűrű*. A jegygyűrű hagyományvilágáról a házasságnál szólnunk. Szegényebb városi lányok, asszonyok ujján valamikor *rézgyűrű* volt. A *lőszörgyűrű* diákok kezéből került ki.

„A lőszörgyűrűnek, lőszörláncnak a fonása — emlékezik vissza Tömörkény István<sup>152</sup> — nagyon kedves mulatság volt: némely részét érdemes öreg piarista tanáraink szedték el tőlünk, mert az iskolai órák alatt is igencsak gyakorolta a mesterséget a gyereknép. Volt, aki a fekete lőszört, fehér lőszört úgy fonta, hogy a fehér lőszörből betűk alakultak a gyűrűn, azt mondták: emlékül és gyerekszerelmek bizonyossága gyanánt kerültek barna iskolás leánykák ujjaira. A lőszörláncokat pedig valóssággal felnőttek viselték óralánc gyanánt, s mind gyerek fonta játékból.”

Jegyezzük még meg, hogy az első világháború alatt orosz hadifoglyok is készítettek Szegeden lőszörláncot, lőszörgyűrűt.

A *zsidógyűrű* olyan olcsó, sárga vagy fehér drótból készült, színes üveggel díszített gyűrű, amelyet a rongyszedő házaló valamikor a csontért, rongyért, subadara-

<sup>150</sup> Kovács 198.

<sup>151</sup> Tömörkény I., Rónasági csodák 129.

<sup>152</sup> Uo.

bért adott cserébe. Az olcsó, értéktelen anyagból készült gyűrűnek ma is ez a tápai neve.

A *kesztyű* a régi szegedi fehérnép körében nem volt általános. Nagy hidegben azonban sor került részben az *ujjatlan kesztyű*, továbbá a *karkesztyű*, azaz karmantyú, muff hordására. Ez a szűcs munkája volt.

A *nyakbavaló* rendszeren arany nyaklánc, amelyen vallásos jellegű tárgy: kereszt, arany alapra zománcozott Máriakép függ. Más neve *médál*, *métál*. A század elején hozzátartozott a polgárosodó parasztasszonyok ünneplő viseletéhez. Öreg tápai asszonyok olykor még manapság is ezüst Mária Terézia-tallért hordanak vékony ezüstláncan a nyakukban. Erre a *Patrona Hungariae* képe van egyik oldalon rávésve. Ezt *nyakpéz* néven is emlegetik.

A lányok nyakán viselt hajdani gyöngyfűzérnek *kaláris*, Tápén *kalárisz*, *galárisz* volt a neve.

Az ékszerként hordott óra, újabban pedig a karóra népünk asszonyaihoz még nem jutott el. A *karperec* ünneplőként a század elején föltűnt ugyan, de általánossá lenni nem tudott.

Jámborabb, idős asszonyok szoknyazsebében máig állandóan ott van az *olvasó*. A század elején még sokan hordották a *skapuláré*, *kapulláré* néven ismeretes megszentelt vállruhát a Karmelhegyi Boldogasszony tiszteletére. Jámbor vallásos hiedelem szerint ez az épületes halál záloga. Hasonló megfontolásokból került összehajtogatva szintén öregek zsebébe a *Hét mőnnyei szent zár*, röviden *Hét mőnnyei zár* nevezetű vallásos ponyvairat, amely babonás színezetű, barokk ihletettségű imádságokat tartalmazott. Úgy vélték, hogy aki állandóan magánál hordja, az megtudja, megérzi, hogy mikor jön el a halála órája. Kálmány adata szerint a haldoklónak a mellére helyezték, hogy haláltusáját ezzel megennyhítsék.

Lányoknál valamikor nem volt pénz, legföljebb, ha a radnai búcsúra mentek. Asszonynép a pénzt vagy a kiskendő sarkába kötve, vagy nyakra fűzve, patyóban, a *gelebibe*, tápaiasan *gőlebibe* eresztette, vagyis a mellén, az inge alatt hordta. Számosabb pénzzel forgolódo kofák a kötő és felsőszoknya, vagy a felső- és alsószoknya között ölükre kötötték a rávarrott *szatyíng* segítségével a *zseb*, *főkötőzseb* néven emlegetett, ruhakelméből szabott nagyöblű pénztartó zacskót.

A *ridikű*, *ridikürt*, Tápén tréfából *kúdústarisznya* néven emlegetett retikül a századforduló óta ugyan terjed, de még ma sem vált általánossá.

## VISELETI IPAROK

### TÍMÁROK

Ami a szegedi tímárság múltját, történeti fejlődését, népeleti sajátosságait illeti, a XVIII. század előtt szorosan összetartozott a lábbeli-iparral. A tímár, másként varga mesterség, ekkor még egyaránt jelenthette a nyersbőr kikészítését, de magának a feldolgozott bőrnek lábbelivé szabását is. Középkori adataink, főleg az 1522. évi tizedjegyzék szerint, csak a szűcs és szíjjártó mesterség működött önállóan, bár nyilván a vargák céhén belül is érvényesülhetett bizonyos szakmai önállósodás.

A mesterség a hódoltság idején a török tímárság fejlett technikai sajátosságaival is gazdagodott, amire a *Tabán* városrész is utal. Erről más vonatkozásban több helyen is megemlékeztünk. A török tímárság szakmai hagyományából és formavilágából sarjadt egyébként a szegedi papucsos mesterség is.

Sajátságos módon a XVIII. században először *némőtímárok*, *némötvargák* gondolnak a céhbe tömörülésre. Nevük németül is előfordul: *Rothgärber und Lederer*. A Város tanácsa 1726-ban öt Szegeden élő németvargának megengedi a *fertálycéh*<sup>1</sup> alapítását. Német céhlevelük 1823-ból származik, pecsétjüknek azonban már magyar a fölirata. A céh patrónusa Szent Lőrinc vértanú, ami a szakmában egyedülálló. A választás közelebbi okát nem ismerjük. A *magyarvargák*, *magyartímárok* csak a XVIII. század második felében állanak céhbe. Ennek a késedelemnek nyilván az az oka, hogy ősi soron a pásztorok is értettek a bőrcserzéshez, és a legkezdetlegesebb igényeket ők is ki tudták elégíteni.

A szegedi magyarvarga céh különben 1774-ben alakult meg. A szegedi „bötsületes magyar vargha czéh” — mint jegyzőkönyvének<sup>2</sup> bevezető sorai elárulják — „*Jász-Berényből, s más Helységekbiől származott és szerközött ide ezen Nemes Szabad Királyi Szeged városában*” és most 1774-ben nyerte el a céhkiváltságot. Az alapító hét tag: Matuz Sámuel, Ferencsik István, Kolacsánszky János, Bali Antal, Gombos Imre, Khlupics György, Matuz Mátyás. Nevük után ítélve, felvidéki származásúak. Ez érthető, hiszen a magyar céhélet zavartalan, középkorban gyökerező folytonossága szinte csak itt, Felső-Magyarországon maradt meg. Világos tehát, hogy a hódoltság következtében megdermedt, háziiparként tengődő szegedi mesterségek korszerű kibontakozásukat, modern fejlettségüket, technikai haladásukat csak a felvidéki iparosok bevándorlásával tudják kimunkálni. Ezek a hatalmas céhkultúrával rendelkező mesterek a nagy konjunktúra hallatára szívesen is jönnek az Alföldre, így különösen a jelentős gazdasági energiáktól duzzadó Szegedre, ahonnan azután fiókcéhek, filiák sarjadnak a környékbeli városiasodás, ipari munkamegosztás további bontakozása során. Csak megemlítjük, hogy nemcsak a szegedi magyarvargáknál van így. A híres szegedi kalapos céh anyacéhe eleinte Besztercebánya, a gombkötőké pedig Léva.

<sup>1</sup> Jenőfi 34.

<sup>2</sup> *Böcsületes Magyar Vargha Czéhnek, melly Nemes Szabad Királyi Szeged Várossában Ao 1774. die 7ma Juny el állítattott a Prothocoluma. 1774—1873. SZÁL.*

A jegyzőkönyvben természetesen nemsokára föltűnnek a törzsökös szegedi polgárságból származó inasok is, akiket egyébként a céh keményen nevel a becsületesség-re, szakmai tudásra. Ennek érdekében még a korbácsbüntetéstől sem riad vissza. A bevándoroltak is szegedi családokba házasodva, polgárjogot szereznek. A céhtagok névsorából kitűnik, hogy a mesterség hosszú nemzedékeken át öröklődik egyes családokban. Az említetteken kívül jeles mesterek kerülnek ki a Szekerke, Szilber, Zvér, Ónozó, Herke, Skultéty, Kálmán familiákból. Ivadékaik később a Város kormányzásában, művelt társadalmában is jeleskednek. Így a Szilber család országgyűlési követet, a Skultétyak tisztviselőket, a Kálmán-család későbbi sarja a híres folklorista, Kálmány Lajos.

A szegedi magyarvarga, másként magyartímár céh virágzását, tekintélyét az is mutatja, hogy 1774—1822 között a következő városok szakmatársai tartoznak a szegedi anyacéhhez: Arad, Gyula, Hódmezővásárhely, Kiskundorozsma, Kiskunfélegyháza, Kiskunmajsa, Kunszentmárton, Magyarkanizsa, Makó, Mezőtúr, Nagykirkinda, Nagyszentmiklós, Szarvas, Szentés, Temesvár, Zenta.

A céh alakuló ülésén, 1774 június 7-én megjelentek a rokoncéhek: a csizmadiák, szücsök, szíjjártók képviselői is. Matusz Sámuel lett a céhmester, Kolacsánszky János az atyamester, nótárius Gombos Imre, szolgálómester pedig Bali Antal. Itt alapították meg a céh alapszabályait is. Eszerint a vargalegényeknek újtévől másik újtévig kellett szolgálniuk. Évi bérük 10 rhénesforint. A legénynek joga volt minden bőrkészítésben egy maga pénzén vett marhabőrt és egy borjúbőrt mesterének szerzőjével feldolgozni. Nem volt joga azonban az ökör-, bika-, ló- és csikóbőr kikészítéséhez. A tulajdonában levő bőrt csak akkor vághatta föl bocskornak, ha gazdája nem vásárolta meg tőle. Ha a gazda megvette, a bocskorkészítésért 1 forintot tartozott a legénynek fizetni. A legénynek minden harmadik szombaton volt csak szabad bőrt vásárolnia és mesterével megosztania.

Az évi bér fejében a legény mindennap tartozott 4 pár sarut vagy ugyanannyi bakancsot szabott bőrből és összevarrott szárból elkészíteni, megvarrni, továbbá 10 pár bőrcapát varrott szárból készíteni. A legény kötelessége volt még a belügzott bőroket napjában egyszer megforgatni.

A legényeknek a céhládában külön kasszájuk és perselyük volt munkanélküli vagy betegeskedő társaik számára. Az önszegélyezésnek ezt a módját a *hetipénz* befizetésével biztosították.

A *céhremek* egy pár saru, bakancs, bőrcapca feldolgozásából, illetőleg elkészítéséből állott. *Remekhiba* volt, ha valaki nem *remekbőrt* használt a munkájához. 1818-ban Nagy Ferenc szenátor, *céhkomisszárius* javaslatára elhatározza a céh, hogy minden remekelt új mester köteles a városi *ispita* számára 7 forintot felajánlani. 1855-ben Külös Ferenc remekül a következőket készíti: 1. *ökörbőrt felit sárgán, felit plang feketére*. 2. *Két Tehénbőrt Feketére, egyiket Fényesen, másikat halzsiros*. 3. *Egy lóhbőrt, Feketére, Fényes*. 4. *Két Bornyúbőrt egyiket Fekete másikat Vixra*. 5. *Két Jubőrt Sárgán Szattayánnak*.<sup>3</sup>

A céh 1822-ben új privilégiumokat és artikulusokat kapott. Ebben az ünnepélyes időpontban a következők voltak a céh tagjai: főcéhmester Gombos Imre, atyamester Fabó Ádám, céhnótárius Ifjú Szalay József, céhtagok Öreg Szalay József, Ferencsik Péter, Szabó István, Herke János, Ónozó András, Benyák György, Kálmány Ferenc, Dobos József, Lassú János, Mucsi Lázár, Cseh János, Katzián József, Bali János, Skultéty József, Csányi Sebestyén, Bugyi Pál, Szekerke János, Gregorik András, Vaslovics Imre, Mészáros György, Szekerke József, Tisza András, Bali József, Szalay Antal, Sismis Pál, Herke István, Nagy István, Bali Mihály, Híres András, Benyák János, Ifjú Kálmány Ferenc, Mucsi Antal, Bálint Mihály, Maletentzky István, Babcsány János, Remes József, Hubert György, Tóth János.

A céhnek — mint mondtuk — Szent Lőrinc vértanú volt a védőszentje. Díszes zászlót is szenteltek (1830) az ő tisztségére. Egyik oldalán Szűz Mária, a másikon Lőrinc vértanú. A zászlót jellemző módon egy bőrdarab is díszítette: 681 forint 17 krajcárba került.<sup>4</sup> Hogy ilyen hatalmas összeget tudtak céhzászlóra fordítani, minden esetre a közösség kiváló jólétét és gazdagságát bizonyítja.

A céh így a legmódosabbak közé tartozott Szegeden. Minden jótékonyságból, nemzeti ügyek támogatásából is kivette a részét. A múlt század harmincas éveiben többek között a Nemzeti Színház építésére is adakozott.

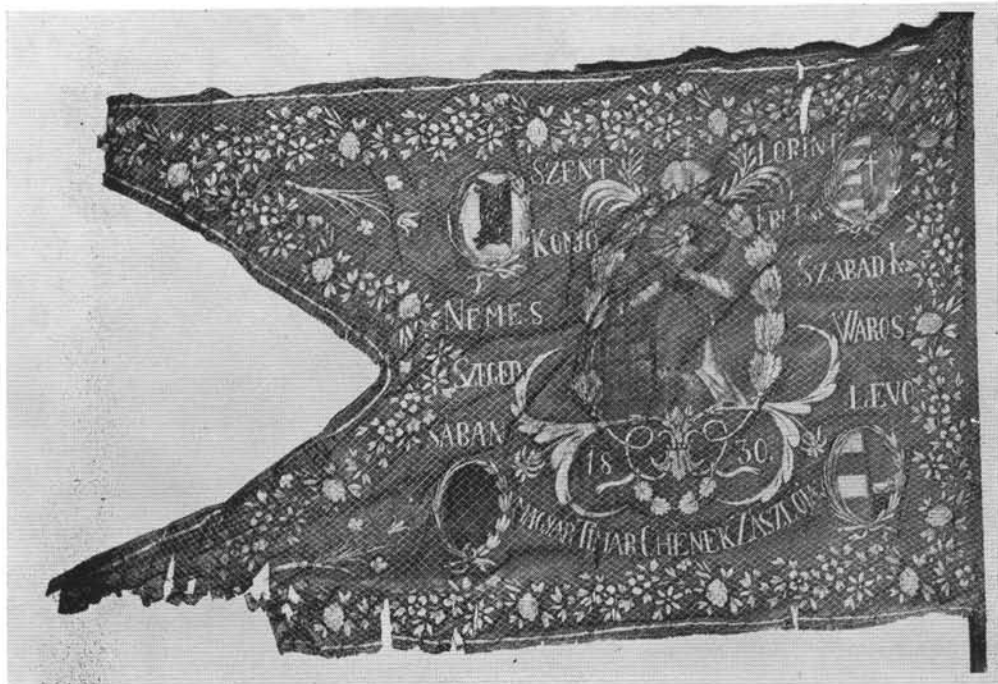
<sup>3</sup> *Hilf* 120.

<sup>4</sup> *Hilf* 116.



A céh jellegzetes ünnepe volt a *ládakisérés*, vagyis a céhládának vízkereszt táján történő céhválasztás után az új céhmesterhez való ünnepélyes átvitele. Fényesen megülték a farsangot és úrnapiját, továbbá a *céhpatrónus* ünnepét. Ezt a kiadások is mutatják. Jellegükről sajnos nem maradtak följegyzések.

Jegyezzük még meg, hogy a szegedi magyarvargák leginkább Fölsővároson dolgoztak. Ezt ennek a városrésznek magasabb fogyasztói színvonala, polgárosultabb



A tímárok céhzászlója (MFM)

környezete mellett a tabáni töröktímárság hagyományai is magyarazzák. Érthető, hogy a megalakuló, egyelőre anyagi gondokkal küszködő céh éppen az ősi felsővárosi Szent György-plébániatemplomtól kölcsönöz 200 forintot, amit azonban hamarosan visszatérít.

Az utolsó céhmester (1873) Kálmán Antal volt. Híresebb mestertársai, akiknek nevét még hallottuk: Szekerke József, Takács János, Hubert Antal, Stemler György, Kálmán Ferenc.

A régi árszabások részletező tételeiből az tűnik ki, hogy a magukat akár magyar-akár némettímár néven emlegető mesterek kizárólag bőrök cserzésével, feldolgozásával foglalkoztak, majd csizmadiáknak, szíjjártóknak, nyergeseknek, kesztyűsőknek adták el. A vargák viszont a bőrcserzés, kikészítés mellett, bizonyos lábbeliket is szabtak. Így a magyarvargák bocskort, sarut, bakkancsot készítettek, a németvargák pedig a finomabb saru, papucs, cipő varrásában jeleskedtek.

Az 1813. évi Árszabás adatai:

*A tímároké:*

Egy pár fényessen Feketére el-készített, és Magyar tsizmadiáknak való Tehén Bőr	24 fl.
Egy pár kisebb Tehén, vagy Harmadfű Tinó Bőr Feketére fényessen el-készítve	20 fl.
Hal Zsirral Feketére el-készített két Esztendős Borjú Bőrnek párja	13 fl.
Egy kötés Feketére el-készített leg jobb Borjú Bőr, melyben Tíz darab foglaltatik	26 fl.
Alább való Bőröknek olly formán elkészítése	16 fl.
Egy nagy Ökör, vagy nagyobb Tehén Bőrnek Hal Zsirral fényesre való ki-készítéséért	5 fl.
Egy kisebb Tehén Bőrnek ugyan aképen való kikészítéséért	4 fl.
Egy Hal Zsir nélkül fehérre való kikészítésért	3 fl.
9. Egy pár Pittling, az az: másfél esztendős Borjú Bőrnek hasonló kikészítéséért	3 fl.
10. Egy pár esztendős Borjú Bőrnek detto kikészítéséért	2 fl.
11. Szopós Borjú Bőrnek párjától detto	1 fl. 30 kr.
12. Egy Ló Bőrnek feketére való kikészítése	3 fl.
13. detto fehérre	2 fl. 30 kr.
14. Egy leg-nagyobb Bőrnek fontos Talpnak való ki-készítéséért	10 fl.
15. Kisebb Bőrnek hasonló ki-készítéséért	7 fl.
16. Egy jól kikészített egész fontos Talpnak ára	20 fl.
17. Egy Fél-Fontos Talpnak ára	14 fl.
18. Egy pár ki-metszett fontos Talp	45 kr.
19. Alább való Talp	24 kr.
20. Leg alább való detto	15 kr.
21. Hal zsirral feketére ki-készített Tehén, vagy Negyedfű Tinó Bőrnek párja,	
Tsézákra való	20 fl.
22. Öreg Juh, vagy Birka Bőr Szattyánnak tserrel ki készítve	42 kr.
23. Birge Tok Juh Bőr Szattyánnak	36 kr.
24. Egy pár közönséges Ökör, és Tehén Szarv	10 kr.

*A magyar vargáké:*

1. Egy Ökör bőrnek botskorra, vagy talpra való el-készítéséért	2 fl. 30 kr.
2. — Tehén vagy negyed fű Tinó bőrnek ki-készítése	2 fl.
3. — harmad fű Tinó, s üsző bőrnek detto	1 fl. 45 kr.
4. Ökör vagy nagyobb Tehén bőrnek detto fehérre	2 fl. 30 kr.
5. — Kisebb Tehén bőrnek	2 fl.
6. — Tavalyi borjú detto	1 fl.
7. — Ökör vagy nagyobb Tehén bőrnek feketére való kiszítéséért	3 fl. 30 kr.
8. — Kisebb Tehén, vagy Tinó detto	2 fl. 30 kr.
9. — Tavalyi borjú	1 fl. 30 kr.
10. — Ideji borjú	1 fl.
11. — Öreg Ló bőrnek ki készítése feketére	1 fl. 48 kr.
12. — Kisebb ló bőrnek feketére való készítése	1 fl. 15 kr.
13. — Ló bőrnek botskorra való ki készítése	1 fl. 15 kr.
14. — Nagyobb Ökör bőr botskornak ki készítve	12 fl. 30 kr.
15. — kisebb vagy söre ökör bőr	10 fl.
16. Tehén vagy tinó bőr hasonlóan kikészítve	9 fl.
17. Egy vagy két esztendős borjú bőr feketére	3 fl.
18. — Tavalyi borjú bőr feketére	3 fl. 30 kr.
19. — Kész ló bőr Tsizmadiának való	3 fl. 48 kr.
20. Egy pár Saru első fára	3 fl. 30 kr.
— detto másodikra	3 fl. 15 kr.
— detto harmadikra	3 fl.
21. Egy pár téli bakants első fára akár saru akár tsizma formára légyen tsinálva	2 fl.
— detto második fára	1 fl. 45 kr.
— detto harmadikra	1 fl. 30 kr.
22. Egy pár leg-nagyobb Botskor Ökör bőrből	36 kr.
detto Tehén bőrből	30 kr.
23. — Alább való Nyakbul, Májbul és Hasbul	18 kr.
24. — Leg nagyobb bőr kaptza	1 fl.

25. — középszerű detto	45 kr.
26. — Gyermeknek való detto	36 kr.
27. Ló bőrből bőr kaptza a leg nagyobb	45 kr.
detto detto kisebb	36 kr.
detto detto leg kisebb	24 kr.
28. Egy pár ki metszet leg nagyobb Talp	20 kr.
detto középszerű	18 kr.
detto leg kisebb szerű	15 kr.

*Németh Vargáké*

1. Viaszal bé eresztett hosszabb szárú úgy nevezett viaszkos saru	8 fl.
2. Borjú bőrből lágy viaszal fényesített a mostani szokáshoz képpst leg tsinosabbban elkészültt úgy nevezett Tiszt saru, első fára Zsinorral, rojtal	7 fl. 45 kr.
Ugyan ollyas második fára	7 fl. 15 kr.
detto harmadik detto	6 fl. 45 kr.
3. Ugyan ollyas alább való modon készültt saru első fára	7 fl.
detto detto második fára	6 fl. 30 kr.
detto detto harmadik fára	6 fl.
4. Közönséges borjú, vagy is Fischlederből készültt egy pár saru első fára	6 fl.
detto második fára	5 fl. 30 kr.
detto harmadik fára	5 fl.
Tíz, tizenkét esztendőös gyermeknek	4 fl.
Négy esztendőstől nyöltzig	3 fl.
5. Kordoványbul selyem Zsinorra, rojtra leg tsinossabbban el készültt egy pár saru első fára	6 fl. 30 kr.
detto második fára	6 fl.
detto harmadik fára	5 fl. 30 kr.
Kordoványbul selyem Zsinorra rojtra leg tsinossabbban elkészültt egy pár saru	
Tíz, tizenkét esztendőös gyermeknek	4 fl. 30 kr.
Négy esztendőstől nyöltzig	3 fl. 30 kr.
6. Fehér személyeknek készített fűző saru, az az: topánka hal Zsirral készültt bőrből tsinossan el készítve	3 fl. 30 kr.
Kisebb személynék való	2 fl. 30 kr.
Leány gyermeknek való	1 fl. 30 kr.
7. Ugyan ollyas fűző Saru kordoványbul	4 fl.
Második rendű	3 fl.
Harmadik detto	2 fl.
8. Bagariából készültt leg nagyobb férfi Saru	9 fl.
Kisebb detto	8 fl.
9. Hogy ha pedig a Gazda adja a fölső bőrt a Vargának, béllésért, talpért, zsinorozásért, munkáért egy pár Sarutul fizetni fog	3 fl. 24 kr.
10. Egy pár férfi tzipó hal Zsiros bőrből	2 fl. 30 kr.
11. detto Paputs	1 fl.
12. Egy pár Asszony tzipó hal Zsiros és ketske bőrből közönségessen készült	1 fl.
13. Ugyan ollyan selyemmel béllelt tsinosabbban készültt	1 fl. 30 kr.
14. Fekete bőrből egy pár Asszony paputs	1 fl.
15. Tíz, tizenkét esztendőös leány gyermeknek	51 kr.
Három, 4. 5. 6. esztendősnék	30 kr.
16. Egy pár nagyobb paputsnak talpért, béllésért és varrásáért, a Gazda adván hozá a fölső Bőrt a Vargának fizetni fog	45 kr.
17. A fejjelés pedig az új Sarunak föntebb lévő Számok alatt meg jegyzett fele áráért fog készítettetni	1 fl.
18. Egy pár egész talpallás	1 fl.
detto fél dettó	45 kr.
19. Egy pár Sarunak obsetzolása	18 kr.

A múlt század első feléből a család megőrzésében ránkmaradtak Felmayer János tímárlegénynek vándorlásairól készült följegyzései,<sup>5</sup> amelyeknek rövid ismertetését nemcsak szakmai tanulságuk, hanem néprajzi, sőt művelődéstörténeti jelentőségük miatt is szükségesnek tartjuk.

<sup>5</sup> Az iratokba a Felmayer-ivadék, Kohlmann Ferenc baráti szívességéből tekinthettünk bele.

Szeged bőriparában, de a Város közeletében is igen jelentős szerepet játszott a Felmayer, szegedi ajkakon Fölmayer család, amely bécsi eredetű és mészárosként 1759-ben nyert szegedi polgárjogot. A család bécsi ágával még a múlt század második felében is tartja a rokoni kapcsolatokat, amikor ő maga itt Szegeden, a reformkorban már magyarrá vált. Föltételezhető, hogy az első Felmayer üzleti politikából telepedett meg itt Szegeden, hogy Bécsnek marhaszükségletét közvetlenül, azaz a magyar tőzsérek kizárásával, családi összeköttetések révén intézze. A család már a XVIII. században a mészároság mellett egy rokonszakmát kezd hosszú nemzedékeken át művelni, és ez a némettímárság volt.

A család egyik tagja, Felmayer Antal, a napóleoni háborúk idején a *Kistisza* (ma Maros utca) mocsaras vízállásán a *Kéri Kata luka* néven emlegetett vízeresztő árok mellett 900 négyszögöles telket vásárolt. Ez a terület egyébként a mai Maros, Tímár és egy másik híres tímárcsaládról elnevezett Kálmán utca körzete, ahol a bőráztatásra abban az időben még bőséges lehetőségek voltak. Ezzel voltaképpen a felsővárosi Tabán törökkori bőrműves hagyományait is folytatják. Felmayer a vízjárta telket föltöltötte, és hatalmas műhelyet, családi házat épített rajta. A tímárság mellett később kékfestőgyárat is alapított.

Felmayer Antal kisebbik fiának, az 1816-ban született János tímárlegénynek vándorkönyve tanúsítja, hogy 1834–1838 évek között a következő vándorutat teszi meg: Arad, Versec, Pancsova, Zimony, Mitrovica, Temesvár, Versec, Baja, Buda, Bécs. Bécsből elindulva a következő fontosabb helyeket lakja meg: Znaim, Prága, Teplitz, majd Drezda, Meissen, Lipcse, Halle, Magdeburg, Hamburg, Lübeck, Koppenhága, Trelleborg, Flensburg, Kiel, ismét Lübeck, Hamburg, Bréma, Oldenburg, Deventer, Amsterdam, Leiden, Hága, Delft, Rotterdam, Antwerpen, Brüsszel, Köln, Aachen, Bonn, Koblenz, Frankfurt, Mainz, Mannheim, Worms, Stuttgart, Ulm, Augsburg, München, Salzburg, Bécs. Szegeden váltott vándorkönyve mellett dánnyelvű *Vandreboeg*-ja is ránkmaradt. Naplójegyzetei sajnos, igen szűkszavúak. A helyek följegyzésén túl csak néhány szóval utal a szakmai jellegzetességekre. Megjegyezzük még, hogy Felmayer János tímárműhelye az *Árokparton*, a későbbi Árpád utcában, a mai Sebészeti klinika táján állott. Mesterségét János fia, Mikszáth Kálmán legkedvesebb szegedi barátja is folytatta.

## TABAKOSOK

A tímárságnak némileg specializálódott ágához tartoztak a *tabakosok*, más néven *fehértímárok*, ismént másként *szattyánosok*, *szattyántímárok*, akik a finomabb bőrök kidolgozásában jeleskedtek. A céhiratokból nem tudunk róluk semmit. Ezen azonban nem szabad csodálkoznunk, hiszen nem vezették őket rendszeresen.

Az egykor virágzó szegedi tabakos mesterségről, vagyis a bőrfeldolgozás sajátos finom módjáról alig tudunk valamit. A kellő időben, vagyis virágjában nem akadt szabatos megörökítője. Cserzy Mihály (Homok) jeles szegedi iparos író ejt néhány szót egyik kötetben meg nem jelent tárcájában<sup>6</sup> a régi tabakosokról. Tömörkény egyik novellájában<sup>7</sup> olvashatjuk: *tabakos*=asszonylábakra dolgozó finom tímár. Cserzy részletesen igyekszik megmagyarázni a szót, illetőleg mesterséget. Az ő előadását itt-ott még öreg szegedi tímár és más, bőrrrel dolgozó mesteremberek visszaemlékezéseivel is kiegészítjük.

Az igazi tabakosok szerint leginkább Erdélyben dolgoztak. Itt az Alföldön vagy Dunántúl többnyire csak „egyszerű” tabakosok éltek, akik csak a birkabőrt dolgozták ki, és ebből subára való *fehérirhát*, leginkább pedig csizma- és papucs bélésnek való szattyánt készítettek. Az így feldolgozott juhbőr *tabakszattyán* néven is ismeretes volt. Cserzy idejében csizmában már nem igen alkalmazták bélésnek, mert a vászonnál drágább volt, hanem inkább csak a papucsosok készítettek belőle bélést, oldalfoltot. Az igazi tabakosok a kecskebőrt is kidolgozták, és ebből lett a *kordován*. Előbb leszedték aról a gyapjút, azután csávéba tették, és ott pácolódott bizonyos ideig. Amikor kész volt ez a művelet, különböző színűre festették az állati bőrt, ennek végeztével pedig dörzsölni kezdték. Volt ehhez való két fafogóval ellátott gömbölyű üvegjük, amivel a négy lábú, *fanyerög* néven emlegetett bakon olyanra simították a bőrt, mintha az fényes lap lett volna. Ekkor következett befejezésül a *valcolás*, hogy a bőr szép fodrot kapjon. Az így kimunkált kecskebőrt kötésekbe foglalta a tabakos. Egy kötésben volt 10 darab.

Valamennyi a lábhegynél fölfűzve, és így vitte föl a pesti vásárra, ahol igen kapós volt abban az időben az ő gondos kezemunkája.

Cserzy röviden még azt is megemlíti, de még mi is hallottuk, hogy cserzés céljaira legalkalmasabb volt a kutya fehér ürüléke, a benne levő savak miatt. A tabakosinasok szögesbot végére bökve szedték össze az utcán. Régi szakmai visszaemlékezések arról is tudnak, hogy a múlt század folyamán még egész utcasor tabakos élt Szegeden, de helyét már nem tudták megnevezni.

<sup>6</sup> Cserzy M., Régi mesterségek. SzH. 1903, 206. sz.

<sup>7</sup> Tömörkény I., Munkák és napok 481.

## BOCSKOROSOK

A magyartímárságból nőtt ki a szegedi bocskoros mesterség.<sup>8</sup> A *bocskoros*, *bocskorostímár*, *bocskorvarga* szakma régi helyi világáról nem sokat tudunk.<sup>9</sup> Írásbeli adatokkal nem rendelkezünk. Öreg mesterek visszaemlékezéseiből azonban bizonyosra vehető, hogy nem is volt önálló, külön képesítéshez kötött iparág, hanem vargák, tímárok foglalkoztak bocskorkészítéssel. Egyesek erre specializálták magukat. Így az 1765. évi Árszabásban szó esik a *Telekes Bocskor Fűzők vagy árulók* portékáiról. Egyszerűbb bocskort különben ügyeskezü pásztorok, parasztemberek is szoktak készíteni maguknak.

Régi jeles szegedi bocskorkészítő mesterek Kálmán Ferenc tímár (Kálmány Lajos testvéröccse), Evetovics Mihály, Havrincsák György és fia Mihály, Elek Illés (1851-1927), ennek fia, Elek Gyula (1891—1974), akinek adatainkat is köszönjük.

Bocskorosaink valamikor mintegy 50 km körzetben vásárokra is elmentek. Vevőkörük zömében kubikosokból és aratókból került ki. Elek Gyula, aki az első világháborúban hadifogolyként Oroszországot is megjárta, és ott módjában volt kis műhelyt is nyitni, a két világháború között el szokott látogatni a vidéki árumintavásárokra, sőt a budapesti Nemzetközi Vásárra is. Budapesten bocskorainak minőségével és mutatós formájával állandó föltűnést keltett, és növekvő készletét mindig eladta. Mint mondotta: először, próbaképpen csak 1 métermázsza bocskorral jelent meg, a negyvenes évek elején már 21 métermázsával kaptafa nélkül. Nagy nemzetközi vevőköre volt, különösen angolok és hinduk vásároltak tőle. Akadtak többször is olyanok, akik több ezer pár bocskor állandó szállítására akartak vele külföldi szerződést kötni. Ebbe azonban nem ment bele, mert ez egyebek mellett műhelyének gépesítésével járt volna, márpedig szerinte igazi bocskort csak kézen lehet készíteni.

Az a nagy érdeklődés, amely állandóan mutatkozott, Elek Gyulát újabb formák teremtésére ösztönözte, de emellett természetesen a hagyományos fajták készítését is szinte iparművészeti fokra emelte. Újabb formái természetesen már számolnak a városi élet igényeivel, és főleg gyermekek, fehérnépek számára készülnek. Alakjukra nézve átmenetet mutatnak a régi bocskor és az új, idegen eredetű szandál között. Feltűnő vonásuk a régihez képest, hogy már sarkuk is van, és varrásuk különös gondal készül.

A bocskorosok a bőrt vágóhídról, uraságtól, gazdáktól, továbbá gyepmestertől, sőt olykor dögöt fogyasztó cigányoktól szokták beszerezni. Talpnak és fejbőrnek marhabőrt, díszítés, *szirombűr* gyanánt pedig disznó-, kutya-, kecskebőrt használnak. Az olyan egészében lehúzott marhabőrnek, amelyen a négy láb bőre is rajta van,

<sup>8</sup> A szegedi bocskorosokról Bálint S., A szegedi bocskoros mesterség. Bőr- és Cipőtechnika 1956. Itt átdolgozva közöljük. Vö. még Fűr J., A bocskorkészítés munkamenete. Ethn. 1974.

<sup>9</sup> Kovács, 215.



Bocskorossátor (MFM)

*kezeslábastalp* a szakmai neve. Egy egész marhabőrből annyi pár bocskor készül, ahány kilót nyom. A bőrreszeket vastagság szerint osztják el és használják föl. A vastagabból természetesen talp lesz, a vékonyabból, főleg a *hasszél* részéből pedig a *fejbőr*, vagyis a bocskornak a lábfejre boruló része készül. A legvékonyabból, tehát a láb részből, de főleg a disznó-, kecske-, és kutyabőrből készül a szírombőr, vagyis a bocskor varrásához, összefűzéséhez használatos, keskeny szíjakká hasogatott erős bőr. A *bocskorszija*, azaz a fűző szíj a marhabőr vékony *hasszéléből* készül.

A tímármunkát, vagyis a bőr feldolgozását már csak Elek Gyula műhelyében volt alkalmunk közvetlenül megfigyelni. A nyersbőrt először deszkával bélelt *meszesgödörben* áztatják. Itt marad 8–12 napig. Utána a *koppasztóbakra* húzzák, ahol a szőrtől megkoppasztják, *lészőrözik*. Majd megfordítják és a fölösleges, még ottmaradt húsrészeket kaparják le a *falckés* (=vékonyító kés) segítségével, azaz *husolják*, *lëhusolják*. Ezután a tiszta vízben való *fölmosás* következik, majd a bőrből a kétkézvonóra emlékeztető *színölökés* segítségével kinyomják a meszet, vagyis *kiszínölik*. Most a bőrt a *cserőskádba*, *cserzőkupába* teszik. A *cserlé* lápon hozott fakéregből elvont cserrel, az újabb évtizedekben pedig cserkivonattal készül. Naponta háromszor kell benne a bőrt megforgatni. Cserzésre szegényebb mestereknél a *cilak* is szolgál, vagyis olyan



Elek Gyula bocskorosmester (Juhász A. felvétele)

nagyobb hordó, amelyből 2—3 szomszédos donga hiányzik, de természetesen az abroncs összetartja. A cserfakérget hetenként ki kell cserélni. Az *átcszerőtt* bőr négy hétig ázik, ennyi idő alatt kellően *átérlik*. Ezután száradás végett kiakasztják, hosszú rúdra, astzallapra pöckölik. Most már ez a *pőrebőr* voltaképpen használható, de sokszor még további finomító eljárásnak is alávetik. Így *barkázzák*, vagyis a bőr külső oldalát dörzsöléssel puhítják. Ennek eszközei a *barkázó*, továbbá a *fodorítófa*, *cvergfa*.

A szabás, fölszabás színhelye a *szabóasztal*. Eszköze a *görbekés*, másként *bicske*, amellyel a bocskoros mindig magafelé közelítve dolgozik. Ezután a *pángli* (=alacsony, fiókokkal ellátott, szélén léccel szegélyezett hosszúkas munkaasztal) mellé *kerekszékre*, suszterszékre ülve következik a bocskor varrása. A kiszabott nedves bőrt először is *fára húzza*, vagyis *bocskorfára*, bocskorhoz való kaptafára erősíti. A bocskorbőr széleinek kihúzogatóására a csípőszerű *falcfogó*, a bőr egyengetésére, simítására pedig a *famusta* szolgál. Az egyetlen bőrdarabból álló talpat és kérget most a laposélű *varróár* segítségével körülvarrja, vagyis az ár nyomán keletkezett lyukba behúzza a szírombőrt. A szírombőr egyben a *bocskorfej*, másként *fejbőr* vékonyabb bőrét is a talphoz tűzi. Szintén a szírombőr kellő húzogatóásával lehet azután a bocskort összeráncolni, lábra fűzni, lazításával pedig a lábról levetni. A szírombőr tehát olykor bocskorszíj gyanánt is szolgálhat.

Megemlítjük még, hogy a fejbőr tágasságát a bocskorfára helyezett *sin vessző* is biztosítja. Ez vonalzószerű, belső végén a bocskor orrának felgömbülése érdekében behajlított fa, amelyet a *csaptató* néven emlegetett faékkal szorítanak a készülő bocskorba, a bocskorfa és a fejbőr közé, hogy a bocskor szája tágas legyen. A munka befejezéséül a bocskor széleit a mintegy 12—15 cm hosszú, 2—3 cm széles, 1/2 cm vastag,



egyik végén ferdére vágott falap, vagyis a *kármentő* segítségével és a görbekés használatával körül kerekítik. Ezután ismét fára húzzák, majd szárítani kezdik. A bőr esetleges befektetésére régebben cserlében főzött vasgálicot használtak, amelybe *börzsönyt* és a fényesség érdekében égett kenyérhajat is tettek. Elek Gyula már vegyi festékkel is dolgozott.

## CSIZMADIÁK, VARGÁK

A varga, későbbi nevén csizmadia céh egyike volt Szeged legtekintélyesebb, leggazdagabb és legnépesebb céheinek.

Szerencsére még a középkorból vannak virágzásáról szűkszavú adataink. *Ferenc deák* (Franciscus Litteratus) Szeged városának főbírája és a tanács 1507-ben a szegedi csizmadia és szíjjártó céh közös szabályzatát a Város nagyobb pecsétjével megerősítve kiadta. Sajnos ez nem maradt ránk, de a céhlevélben foglalt szabályokat kevéssel később (1513) a zentai csizmadiák és szíjjártók is átvették, és földesuruk, a budai káptalan előtt bemutatták. Ez ki is adta nekik, de a szöveget a káptalani jegyzőkönyvbe, sajnos, nem másolták be.<sup>1</sup> Röviden csak annyit örökítettek meg, amennyiből kitűnik, hogy ekkor még a nyersbőrök kikészítését is maguk a csizmadiák (sutores) végezték. Mindenesetre ebből is nyilvánvaló a szegedi céh tekintélye. A zentai új céh a szegedit kívánja követni, a kipróbált szegedi szabályzat szerint akar működni.

Kitűnik ebből a följegyzésből az is, hogy a tímár, illetőleg varga és a lábbelikészítő mesterség még nem vált el élesen egymástól és így az 1522. évi tizedjegyzék *Varga* családnevei minden további nélkül azonosíthatók, vagy legalábbis szoros kapcsolatba hozhatók a csizmadia mesterséggel. Öreg csizmadiák különben máig emlegetik, hogy szakmájuk a vargaságból önállósult. A *Varga* név 33-szor fordul elő és a névjegyzékben csak a *Szabó* (54) múlja fölül. Érdemes még az összehasonlítás és arányok kedvéért megemlíteni, hogy a tizedlajstromban 259 foglalkozást jelentő családnév fordul elő.

A középkori céh társadalmi súlyát az is kifejezi, hogy szintén a tizedjegyzék tanúsága szerint Szeged városának két *Varga* utcája (Plathea Warga) is van. E logikátlanak tetsző, az utcanévadás lélektani törvényszerűségeivel ellenkező jelenségnek oka az, hogy a középkorban, és pedig a XIV—XV. században a mai Szeged két önálló, autonóm városra tagolódott. Mint ismeretes, a mai Alsóváros neve volt Alszeged, a mai Felsővárosé pedig Felszeged. Mindkettőnek királyi kiváltságlevelek biztosították a vásártartási jogot. A vásár régi hagyományok szerint a templom előtti térségen zajlott le. Természetesen a közelben telepedtek meg a mesteremberek is, akik közül vargák lévén jelentős többségben, róluk nevezték el Alszegeden is, Felszegeden is azt az utcát, ahol iparosok dolgoztak.

Föltétlenül már a szakmai elkülönülés, vagy ami ezzel egyet jelent, társadalmi igények, modern külföldi divatok föltűnése tükröződik az egykorú *Szekernyés* családnéven, ami a combtőig érő nyugati csizmafajta mesterére vall. Lehetséges azonban az is, hogy csak vízenjárók, halászok számára készült.

A régi szegedi vargaelet világára nagy valószínűséggel következtethetünk abból az 1599. évből származó debreceni céhlevélből,<sup>2</sup> amelynek föltűnően ö-ző hangzását

<sup>1</sup> Reizner III, 454.

<sup>2</sup> Balogh I., Nagyál István debreceni bíró és esküdt társai megerősítik a debreceni varga céh szabályait. Magyar Népryelv II. 1941, 262.

vagy a Debrecenbe menekült szegedi írástudók, literátusok ösztönösen érvényesülő szegedi anyanyelve ihleti, de az is föltételezhető, hogy a Debrecenbe nagy számmal menekülő szegedi mesterek céhüket, céhirományaikat is magukkal vitték és ősi céhlevelüket ott megújították. Nem tartozik ide, mégis megemlítsük, hogy a XVI. század második felében Kolozsvárra menekült Szegedy György szabómester több céhlevelet fogalmaz, vagy dolgoz át latinból az ottani céhek számára. Ez föltétlenül a szegedi céhélet kiváló fejlettségét, szakmai és műveltségi színvonalát mutatja.

Bármint álljon is egyébként a dolog, a debreceni céhlevelől nyilván azokra az időkre, tehát a XVI. századra jellemző szakmai állapotokat örökít meg amelyek Szeged akkori varga életére is érvényesek. Eszerint a céhmestert vízkereszt napján választják, a megtsiszteltetést visszautasítania nem lehet. Ellenkező esetben „ez esztendő és három napig ne mihelhessék az mesteriségben”. A választáson minden mester személyesen köteles szavazni. Az új mester remeklés alkalmával tartozik a „céhpersőlbé” 10 forintot fizetni, a főbíró egy szekernyével, a két céhmestert pedig két „öltözőkesztyűvel” megajándékozni. Remekben csinálnia kell „egy files cipellest, egy szekernyét és egy asszonyállatra való sarut”. A céhleveléből kitűnik, hogy a varga ebben a korban még tímár és lábbelikészítő volt egyszemélyben. A mesterséget nem lehet eladni, elhagyni. Előfordul ugyanis, ha nem sok hasznot lát belőle, akkor céhjét árulja és a városból iparkodik eltávozni. Betegség vagy „vénség” idején is csak olyanak szabad eladnia, aki meg tud remekelni. A mesterfiak örökölhetik a vargaságot, de ők is remekelni tartoznak. A mesterlány, -özvegy viszont eladhatja a mesterséget, ha nem akarja folytatni.

A céhlevelől rendelkezik a bőrvásárlás módjáról és a céhbelieknek különleges elővételi jogokat biztosít. A szegénységgel küszködő új mester támogatásban részesül. Égett bőrből dolgozni nem szabad. A kontármunkát elkobozzák és az iskolai szegényeknek adják. A *kompolár* (= kereskedő, régi szegedi, délvidéki tájszó) se vehesse meg, mert azt is megbüntetik. Ha a *vargamű*, vagyis készítmény 15 napon belül megfeszlik, akkor mestere büntetést tartozik fizetni és munkáját kijavítani. A *céhlakodalom* azaz cémulatság alatt mindenki békességben legyen, mert a céhmesternek súlyos esetben joga van a rendbontót még láncra is veretni és a bíróval tömlőcbe vettetni. Békevilágban varga városban fegyvert nem viselhet. Céhtársának holttestét köteles mindenki a temetőbe kivinni, sőt „közönséges ember” elföldelésében is segídezni. Küzdenek a közvetítő kereskedelem, a kompólárság ellen.

Ha a *szolga* néven is emlegetett vargalegény naponta hét „asszonyi embőrnék” való sarut megcsinál, akkor heti 70 pénz kap bérül. Jogosult a legény a gazda minden 50 bőre mellett 2 bőrt a maga hasznára kikészíteni és az egyik bőrt a gazda cérnájával, talpával, szerszámával feldolgozni. Egy kád tehénbőr mellett ő is kikészíthet egy borjúbőrt. Ha valaki *szakmányos* akar lenni, 3 nap alatt 18 asszonysarut kell elkészíteni. A szakmányosnak joga és kötelessége, hogy „az mesterek között széjjel járjon mielni” és egyiknél-másiknál 50—50 sarut csinálni. A legénynek joga van kialakítani, hogy elmhessen aratni és „takarni”. Az inasidő, másként *apródesztendő* legalább másfél év. Az inas eltartásáról, fehérneműjéről, lábbelijéről a mester gondoskodik. Az apródesztendő után a *bérosesztendő* következett.

A városba érkező vargaszerszámokat a céh osztja szét. Külföldi szerszámot csak a maga számára vehet a mester. A felszaporodott gyapjút csak a csapóknak szabad eladnia.

A *foltozóvarga* a legények céhéhez tartozik. Előírják neki, mit kérhet az *öregszekörnye*, *térd-saru* talpalásáért, illetőleg fejletéséért.

Az egész és félmesterség váltságjövödelmének harmadrésze a debreceni eklézsia, a bírságjövödelem nyolcadrésze pedig a debreceni „keresztény Schola” tartására szolgáljon.

A szegedi vargák, bőrművesek hódoltsági szervezetéről sajnos nincsenek följegyzéseink. Működésüket azonban bizonyítják azok a XVII. századból szórványosan ránkmaradt adatok, amelyekből kitűnik, hogy jelentős piaci körzetük volt. Így a nagykorósiek a királyi kamara számára ajándékuul rendszeresen itt vásárolnak csizmát, sőt rókabélést is. 1640. *Attunk Szögeddé 2 bokor csizmára 4 Ft.* 1680. *Oláh János uramnak prókátor Laczkovics István számára vásároltunk Szegeden Két róka bélést 20 tallér.* Szeged város tanácsa is állandóan megtiszteli a királyi kamarát csizmával, amely olykor karmazsinból készült. Egy példa: 1659. *Hoztanak az Mező Szegediek az ő fölsége nemes pozsonyi kamarájára szokott adójuk szerint száz fogás kösz halat, negyven pozsárt és öt pár csizmát, mely quietáltatnak.*<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Török-magyar kori Okmánytár.

A *karmazsin* szó arra is utal, hogy a szegedi vargák korán megismerkedtek a magas színvonalú török bőrművességgel is. Csakugyan, a török eredetű finom bőrfajták (kordován, szattyán, karmazsin) most honosodnak meg Szegeden, illetőleg hazánkban. Egykori hódoltsági városainkban (Budán, Vácott, Szolnokon) *Tabán* nevű<sup>4</sup> vízmenti városrészben a török cserzővargáknak, tímároknak volt a műhelyük. A *Tabán* nevet viseli máig napig Felsővárosnak a Római körúttól, Szilléri sugárúttól, a körtöltéstől és a Tiszától bezárt, mély fekvésű része, amely a hódoltság alatt még kívül esett az akkor lakott Városon. Erre az elkülönítésre részben a jellegzetes bűz, másfelől pedig a cserzésből származó mocskos, egészségtelen tócsák miatt volt szükség.

A török időkben a régi szegedi céhlevél nyilván elkallódott, de a Város sokáig tartó elszigeteltsége következtében el is évilhetett. Éppen ezért a szegedi csizmadiák 1701-ben a pesti csizmadia céhnek 30 artikulusból, azaz cikkelyből álló magyar nyelvű szabályzatát kérték el, hogy aszerint működjének. Ezt a szegedi kamarai felügyelő és a várparancsnok még ebben az esztendőben megerősítve ki is adta nekik. A szabályzatot 1711-ben Csöpörke Máté szegedi főbíró és gróf Herberstein várparancsnok, majd 1724-ben gróf Pilliers várparancsnok is újabb megerősítő záradékkal látta el.<sup>5</sup>

A céh második, Mária Teréziától nyert (1756) szabadalmi levele nem maradt ránk. Új céhlevelet szerzett az 1807. és 1836. esztendőben. Ez utóbbinak szövege már ismeretes.

Az új céhlevél a fölvételnél nem ragaszkodik a katolikus valláshoz. A másvallású mesterek sem kötelesek már a hagyományos úrnapi körmeneten résztvenni. Az inas felszabadításánál már nem köti magát az „eddig szokásban volt szertartáshoz”. Szigorúan előírja a csizmadialeány vándorlását.

A remekelés alól a jól dolgozó legény ritka esetekben, főleg betegség miatt felszabadítható. A remekléssel járó hagyományos vendégeskedés tilos. A szegénysorsú remekelő legény, illetőleg mester szerszámairól a céh tartozik visszatérítés ellenében gondoskodni.

A szegedi csizmadia céh magát nemcsak a szokványos *böcsületös*, hanem a *nömös* jelzővel is illette.<sup>6</sup> Ezzel akart a közösség tisztas régiségére, társadalmi súlyára utalni. A csizmadia céhhez tartozásnak elengedhetetlen föltétele volt a szakmai előírás, remekelés mellett a szegedi polgárjog megszerzése is. Jellege, összetétele szerint mindenkor színmagyar volt. Védőszentje István király, akinek tiszteletére 1827-ben új zászlót szenteltek. Ez 587 forint 37 krajcárba került. A XX. századi utódok patrónusa Szent Imre.

A szegedi csizmadiák polgárjoguk birtokában messze vásárokra is eljártak. A vidéki városokban a *sátorhely*, vagyis a vásári árusítóhely birtoklásáért, illetőleg állandósításáért erős küzdelmet kellett folytatniuk. A céhiratokban kiadásként tekintélyes összegek szerepelnek az 1820-as években „sátorhely megszerzése után járván” Szabadka, Makó, Nagyikinda, Nagyszentmiklós, Nagybecskerek városában. Olykor még hatósági személyek jóindulatának megszerzése címén is vannak közöttük tételek.<sup>7</sup>

Az első világháború előtt a szegedi csizmadiák megfordultak Makó, Hódmezővásárhely, Temesvár, Törökkanizsa, Csóka, Martonos, Magyarakanizsa, Zenta, Szabadka, Majsa, Halas vásárain. Általában szegénysorsú deszki szerbek, kisebb szegedi gazdák vitték őket a vásárokra. A vásári csizmavételt különben Tömörkény István életképszerű hitelességgel örökítette meg a század elején.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> *Kakuk Zs.*, *Tabán*. Nyr 1955.

<sup>5</sup> *Reizner* III, 454.

<sup>6</sup> *Reizner* III, 455. *Hilf* 231—245.

<sup>7</sup> A céh hátramaradt irataiból.

<sup>8</sup> *Tömörkény I.*, *A kraszniki csata* 405.

Ami csizmadiáink régi szakmai életét illeti, az inast először hat heti próbaidőre alkalmazták. Ha megfelelt, akkor „a kántori gyülekezés (=negyedévenként tartott céhgyűlés) alkalmatosságával a nyílt tzhláda előtt beszegődtessek”. Az inasidő három évig, ha nem tudott „tanulóbert” fizetni, akkor négyig tartott. Ha gazdája közben meghalt, akkor más mesternél tanult tovább, de a tanulóbert az özvegyet illette továbbra is. Maradhatott azonban az özvegnél is, ha annak „jó tábla legénye” volt. Ebben az esetben is azonban a céh megítélése szerint inasságának utolsó szakaszát kijelölt mesternél kellett eltöltenie. Az inas köteles „innepi és vasárnapi oskolába is járni”.

A felszabadult legény tartozott három esztendeig „feloldozhatatlanul és félbeszakaszthatatlanul” vándorolni. Útjában az atyamesternél kellett jelentkeznie és már másnapra „művet” kérnie, azaz munkába állania. Esztendeig kell egy mesternél szolgálnia. A legény tartozik egy nap vagy két pár csizmát összevarrott szárból elkészíteni, vagy pedig négy pár szarát összevarrni. Úgy látszik, hogy legények bérkövetelésekre is szövetkeztek egymással. Ezért tiltja 1800 táján a céh, hogy bármelyik mester is többet fizessen, bármelyik legény is többet elfogadjon, mint amennyit a céh megszabott. Tilalmas ezentúl a legényeknek „különös társaságot, bejárást és ládát tartani”. Mintha a francia forradalom levegője csapna meg bennünket.

A csizmadialegény heti bére 1807-ben 32 pénz. Ha a napi kiszabott munkát elvégezte, a maga hasznára dolgozhatott. Ha egy évig a műhelyben maradt, egy kordován, egy szattyán és két pár talp járt külön neki. Este, napi munkája után, gazdája anyagával és szerszámával foltozva, a munka árának harmada őt illette.<sup>9</sup> Régebben, a múlt század második felében évi bérért és naponkénti meleg ebédért szegődött, tehát a reggeli, vacsora, mosás, szállás a legény gondja volt. Olyankor azonban *frustukpéz* is járt neki: reggelire és vacsorára a mestertől adott, előre kialakított pénzösszeg.

A legénynek a céhkorszakban legalább három királyi városban kellett dolgoznia, hogy Szegeden megengedjék neki a remeklést.

A szegedi csizmadialegények kedvelt tánca volt valamikor a *kutyakopogós*. Sajnos napjainkban már csak a szóra emlékeznek, a menetére nem. Különben szólás is keletkezett belőle, amely Szegeden él: *eljáratom veled a kutyakopogóst!* Jelentése: majd megtanítalak én a tisztességre. Réthei Prikkel Marián, népi táncművészetünk nagyérdemű kutatója — bizonyára régebbi értesülések nyomán — így írja<sup>10</sup> le:

„Egy sajátos figurától neveződött el, melyet a frissbe előbb sarokkal, majd sarokkal és talppal hullámosan tett kopogással és közben-közben nagyobb dobogásokkal elegyítettek”.

A kutyakopogós táncot Szegeden egyébként már a XVIII. század elején emlegetik. A szakma régi híres multságairól sajnos nincsenek följegyzéseink. Mindenesetre farsangháromnapokon egészen a legújabb időkig nem dolgoztak.

Több forrásból, illetőleg régi szegedi írók utalásából is tudjuk, hogy éppen azok a helybeli céhek voltak a legtekintélyesebbek, amelyek bőrrel dolgoztak: mészárosok, szűrszabók, szűcsök, tímárok, csizmadiák, szíjjártók. Jó módjuk, társadalmi rangjuk ruházatukon, megjelenésükön is visszatükröződött. Sajnos közülük egyedül csak az egykorú csizmadiaiveletről vannak hiteles följegyzéseink.

A csizmadiáknak Szeged társadalmi életében való jelentékeny helyzetét, irigylet sorsát, de ugyanakkor népszerűségét is mutatják azok a csúfolódó, tréfás versezetek, anekdoták is, amelyeknek ők a hősei.

Tréfás nevük *csiszlik*, *csiriznyaló*, *dragány*, *nyehó*. Ez utóbbinak következő mondai magyarázatát jegyezte föl Kálmány Lajos:

<sup>9</sup> A céhiratokból.

<sup>10</sup> Réthei Prikkel M., A magyarság táncai, Bp. 1925, 81.

A kisteleki vásáron árult a maiszter a legényivel. Odaállított egy öreg parasztembör, hogy van neki egy rossz gebéje, nem vönné mög a büre kedviért? Hiszön neki bürre van szüksége. A maiszter hogy rá né fizessön a vásárra, öküdté a legényt, hogy kerítsön elő egy kaptafát, amölyik a legnagyobb, mög plajbászt, amilyet az ácsok használnak. Majd mögmérik, hogy mönnyi bür van rajta, osztán majd kikészítetté. Mikor előgyütt a legénye, fogta a nagy kaptafát, aztán körülplajbászolta a lovat. A ló csak állta türelmesen, de mikor a hasához érték, rugdosódott. Hogy engödelmességre bírja a lovat, mindég azt mondta: *nye, nye!* A legénye pedig fogta a száját, az mög mindég azt mondta: *hó, hó!* — elköröszölték nyehónak. Azóta úgy is híjják őket, hanem haragszanak is érte.<sup>11</sup>

A legény és inas a mesterné főztjét ette. Az ellátás természetesen nem volt valami dús és változatos. Legtöbbször köleskása került eléjük, a régi szólás szerint: *híg kása, kemény kása, kásaleves, kása*. Legalább a megnevezésben volt változatosság.

A mesterek és a legények között feszülő ellentéteket, az évszakonként hullámozó munkalehetőségek önös kihasználását életképszerű hűséggel adja elő a következő régi szegedi anekdota:<sup>12</sup>

Égy csizmadéának vót egy legénye. Tavasszal mán a munka mögszűnt. De a legényt nem akarta öküdeni, mer jó munkás volt. Aszonta neki: János én nem küdöm el magát, maradjon itt, majd ki-mönyünk a szöllőbe kapálni. A legény beleegyezött. Munka máshun nincs, mit barangoljon? Inkább dógozik a szöllőbe is.

Kimöntek kapálni. Azt mondja a mestör: János, iparkodjunk, estére halat öszünk! János nagyon szerette a halat, iparkodott is. Este, amikö hazamöntek, nagy tál bablevest vitt be az asszony. János egy tányérral mögövt. A kanalat létötte. A mestör kérdözte, hogy mé nem öszik. János felelte: akkö majd halat nem birok önni! A mestör: hát ez nem hal? János: hogy vóna hal, hiszön bab. Hát ha nem hal János, akkor odadom a könyvit, el löhet mönni! János gondolta, akárhuva mönne, most nincs munka sähun. Fogta a kanalat, mögkeverte a bablevest, nézte: hal ez csakugyan, csakhogy még apró! Így aztán János mögmaradt.

Összel, mikö mán vót munka ölegendö, egy ebéd alkalmává János kinözött az ablakon. Oda-szölt a mestörnek: Maiszter ür, nézze csak, a tulsó ház tetejin a medve hogy sétál! Kinéz a mestör, aztán odaszöl Jánosnak: maga mögbolondult János, hogy a macskát medvének nézi! Hát nem medve az maiszter ür? Hát hogy vóna medve, macska az! Hát ha nem medve, akkor adja ki a könyvemet! Könnyen beszélt, mer a munka mögindult. A feleségihön fordult a mestör: hozd be anyjuk a pápaszömet a mühelybül, úgy nézöm mög. Föl is tötte, aztán odafordult Jánoshon: magának igaza van! Medve az, csak még kicsike. Így osztán János is mögmaradt.”

Tombác Jánostól hallottuk, hogyan tréfálta meg az egyszeri csizmadia a vevő-jét:

Vót itt Szögödön egy nagyon jó viccös suszter. Szerette a parasztokat mögviccölni. Mönt asztán az egyik paraszt, úgy hitták János bácsi, végig az utcán. Möglátta, hogy anná a viccös suszterná ki van téve egy pár nagyon szép csinos csizma az azlagba. Oda vót írva, hogy ez a pár csizma azé löhet, aki a feleségitül egyátalán nem fél...

Bemén aztán a suszterhon. Beköszön: „Adjon Isten jó napot, mestör ür!” „Adjon Isten, gazduram!” Aszongya a gazduram, a János bácsi: „Mestör ür! Valóság ez, ami itten az ablakba ki van írva a csizmára?” Aszongya a suszter neki: „Valóság, János gazda, valóság bizon. Azt a pár csiz-mát az kaphatja el, aki a feleségétül nem fél egyátalán.” „Na a bityár ide mög odáját a világnak — asszongya —, akkor az enyim az a pár csizma. Mer ugyan én a feleségömtü nem félök.”...

Na közbé a mestör ürnak vót egy inassa is. Azt mög kioktatta, hogyha valaki a csizmát próbálja, ü tögye alá a széköt annak a valakinek a suszterszéköt. A suszterszéköt pedig nagyon jó bekenték csirizzé. Na jó van.

Hát tudjuk, abba az időbe még az embörök gatyába jártak, bö gatyába, bö fehér gatyába. Ebbe vót János bácsi is. Viszi oda a háta mögé a széköt: „Üljön lë, János gazda, üljön lë!” Hát János gazda aztán lëült a kerekcsékre, föhúztá a csizmákat. Nagyon nekivaló vót a csizma. Mikor aztán főpróbálta: „Na — aszongya — mestör ür, ez éppen mintha az én lábomra lött vóna szabva. Tehát ezt nem is vetöm lë most mán, mé én oszt az asszonytül nem félök egy szömet së”.

Csak elég a hozzá, hogy mikor aztán föl akart kelní a János gazda, hát a szék oda vót ragadva János gazda fenekihön, a fehér gatyáhon. Hej János gazda aztán szakítí lë a széköt a fenekirü,

<sup>11</sup> Hagyományok I. 172.

<sup>12</sup> Hagyományok I. 176.

mán a gatyájárú. Ahogy oda vót ragadva, fogja azt főhúzza magán a gatyát, a fenekín: „Jaj nékőm — aszongya — most mit szól az asszony, milyen a gatyám”. „Na — aszongya erre a mestőr — tőgye lē kend János bácsi a csizmákat, mer ez most mán nem a kendé, mē fél az asszonytú.”

A csizmadiasorsról szól egy tréfás-ironikus versezet, amely még a céhvilágban született. Kálmány Lajos jegyezte föl<sup>13</sup> Fölsővároson:

A csizmadia búcsúzik szerszámától,  
Jaj pedig keserves megválni azoktól.  
Elbúcsúzóom hát tetőled kedves árom,  
Amellyel szurkálom sokszor csizmaszáróm.

Rajtad van legjobban szurkos kezem szennye,  
Mert tenálad nélkül a tú át nem menne.  
Fordulok most hozzád legjobbik lapos tűm,  
Fordulj elő te is legjobb acél gyűszűm!

Mert ti egy testvérek vagytok mindketten,  
Egy-két krajcáromat veletek kerestem.  
A sodrófámat sem hagyom pár szó nélkül,  
Mert a varrófonal óáltala készül.

Sokszor a sodrásban feltörted tenyerem,  
Hiába, mert veled kerestem kenyerem.  
A sámfa szükséges ezen mesterségbe,  
Ha ez elmaradna, sose mennék mennybe.

Ha szűk volt a szára, ezzel bővítettem,  
De hát még a kaptám el is felejtettem.  
Veszem hát búcsúmat most a mustafámtól,  
Könnyeim legtöbbet csak ezek után hull,

Ó kedves kis bicském, jó hogy megláttalak,  
Hogy búcsúzás nélkül téged sem hagyjalak:  
Hűségesen vágta, aprítottad a bőrt,  
Véled borotválkoztam arcomról is a szőrt.

Kerekítöm téged az én kármentőmmel,  
Együtt használtalak, fentelek fénykövel.  
Megvágta kezemet, volt sokszor fájdalom,  
De már föl sem veszek, mert kerested hasznom.

Ó kerekcsék téged áldjon meg Jupiter,  
Tehozzád esküdtem tizenhárom hittel,  
Mégis el kell hagynom, ó te hű szerszámom,  
Terajta hasadt ki legjobbik nadrágom.

Ó kedves fordítóm, te is itt vagy láthadd,  
Hogy búcsúzik gazdád, hogy téged is itt hagy.  
Sokszor jókedvemből nagyot ordítottam,  
Amikor a csizmát rajtad fordítottam.

A lábszíjj is itt van, de már ezt nem bánom,  
Sokat vertek vele, azért nem sajnálom,  
Hogyha rágondolok, most is fáj a hátam,  
Mert miatta sokszor rókatáncot jártam.

A tőke legnagyobb a szerszámom között,  
Érte erszényembe lapos guta ütött.  
A sok szuroktól úgy fénylik, mint pulitér,  
Négyszer négy krajcárral mindenkor föl is ér.

A sárka szuroknak legtöbb hasznát vettem,  
Mert ha megéheztem, frustukra azt ettem.  
Tudom, hogy a gyomrom még arra fog vágni,  
Pedig ezután csak bőröcskét fog rágni.

Végbúcsúmat veszem padlásos székemről,  
Amelyben naponta sok csizma elkészült,  
Mit mondjak terőlad, sok hasznodat vettem,  
Részeges fejemet rajtad pihentettem.

Téged is kis kunyhóm, áldjon meg Szent János!  
Sokszor voltam benned éhség miatt álmos.  
Tubákos pikszisem most magamhoz veszem,  
Veszem utazásom nagyon keservesen.

A csizmadiák szükségéből — különösen a régi árszabások tanúsága szerint<sup>14</sup> — készítettek ugyan cipőt, papucsot, sőt olykor bocskort is, igazában azonban mindig csak a csizma, főleg pedig *magyarcsizma*, azaz szegedi magyar ember gusztusa szerint való csizma varrásával foglalkoztak. A *magyarcsizma* már az 1765. évi Árszabásban is előfordul, ami világosan az egyéb: német, török formáktól való eltérésre utal.

A bőrt a századokkal ezelőtt, még a vargaság differenciálatlanabb gazdasági és szakmai szakaszában ők cserezték, dolgozták föl. A céhesség utolsó századában már tímároktól vásárolják, azóta viszont rendszeren bőrgyárakból szerzik be. Manapság különbséget tesznek a kevéssé kidolgozott és olcsóbb készítményekhez fölhasznált *tímárbőr* és a finom *gyáribőr* között.<sup>15</sup>

A csizma bőryanaga az idők folyamán *karmazsin*, *szattyán*, *kordován*, *fisléder*. Csak a *tehén-* és *bornyúbőr* alkalmas csizmának. A csizmadia a marhabőrnek a kö-

<sup>13</sup> Kálmány I. 73.

<sup>14</sup> Ilyen árszabások *Bálint S.*, A szegedi varga, csizmadia és papucsos mesterség. Cipőipari Dokumentáció 1960.

<sup>15</sup> Felsorolja *Bálint S.* uo.

vetkező részeit szokta megnevezni: *farbűr* (ez a legerősebb, csizmafej készül belőle), *hátbűr*, *középsőbűr*, *ódalbűr*, *hátsólábbbűr*, *elsőlábbbűr*, *lapockabűr*, *hasbűr*. A hát- és oldalbőrnek a szakmában *krupon* neve is hallható. Egy egész tehénbőrből 8 pár csizma telik. A mester már tudja, hogy melyik rész mire alkalmas. Azt is meg tudja állapítani, hogy az idegen csizmát milyen részekből varrták. A *pitlingbűr* nagyobb, egy idősebb szegedi mester szerint már *szalmarágó* borjú bőre, amelyből ünneplő csizma készül.

A csizma részei, illetőleg szegedi megnevezései:

1. A *szár*, vagyis az a része, amely a lábszárat borítja. Szára szerint ismeretes az *asszony szárú* (=elől-hátul kicsúcsosodó, oldalrészén öblös női csizma), *hërmonika-szárú*, másként *ráncosszárú*, *kemény szárú*, másként *rámás*, *puhaszárú*, *kerekszárú*, *galléros* (=a szár elejének felső részén gombkötő munkával díszített) *csizma*. Érdekes megemlítenünk, hogy még az első világháború előtt, nyári időben vándorló *tótok* járták végig az alsóvárosi utcákat és ezt kiáltották: *csizmoszáró kinek van eladó?* Az elnyűtt csizmákat a szárukért összevásárolták, hogy aztán bocskort szabjanak belőlük. A szegedi csizmaszár mindig oldalvarrott. Törzsökös szegedi ember nem viselt soha hátulvarrott csizmát.<sup>16</sup> Az olcsóbb fajta oldalvarrott csizma hátuljábólésének *csizslikbélés* a szakmai neve.

2. A *fül* szakmai nevén *sturfli*, *stufli* a szár két felső oldalához belülről fülszerűen odavart szalag a csizma felhúzására. A csizma külső oldalain látható díszes varrásnak Tápén *tulipánt* a neve.

3. A *szentistvánvágás* a régi szegedi csizma elejének szívalakú bevágása. Ez nyilván a céh egykori védőszentjének, István királynak csizmás barokk szoboralakjától kapta a nevét. Csúcsánál van a *galambkosár*, *rúzs*a néven emlegetett gombkötő dísz: gyapjúfonalból horgolt kis korong. A *szegő* néven ismert, zsinórral borított szentistvánvágásnak és a galambkosárnak közös szakmai neve a már említett *gallér*. Maga a *csizmavágás*, vagyis a csizma szárának végződése vidékünkön régebben a nemzeti hívatartozást is jelentette. Erről Tömörkény István megfigyelése és rajza tanúskodik.

4. A torok vagyis a szár és fej közötti puha bőrrész hajlékonyságánál fogva a felhúzást teszi lehetővé.

5. A *fej* az a rész, amelybe a lábfej kerül. Középső felső részének *nyelv* a neve.

6. Az orr a csizmafej hegye. Ennek alakja szerint több fajtája volt: *juhászos orr*, *vágott orr*, *kácsaorr*, *kecsögeorr*.

7. A *talp*. A fölületes kidolgozása, olcsó csizmára kerülő talpnak *bivalyaltalp* a tréfás neve. A jó tartás érdekében a talpba helyezett vékony fűzfalapnak *holcpont*, *holspont*, *glengstokk*, *glengstikli*, elülső részének pedig *banléder* a szakmai neve.

8. A *lágycék*. Ez nem más, mint a talp és a sarok közötti ívelt rész.

9. A *sarok*. Félmagas fajtájának *gavallérsarok* a neve. A belerakott hulladékbőrt a szakmában *slapszli* néven emlegetik. Az újcsizma talpszélének és sarkának fényesítésére, cifrázásra régebben a mézeskalácsosoktól vásárolt *sejtviaszk* szolgált. Erre kerül a patkó, régebben sarkantyú. Kétféle patkó volt ismeretes: a *lapospatkó* és a *törökpatakó*. Nem tudjuk már, miben különböztek. Cserzy Mihály szerint volt *csillagvégű rudaspatkó* is. A sarkantyúk között ismeretes volt a *juhászsarkantyú*, vagyis kis vékony bőrre járó sarkantyú, amelyet akkor tett föl a juhász, ha számárra ült. Csak egyik csizmáján hordta. Ennek sokszor pusztai kovács volt a mestere. A *kecskeméti sarkantyú* megjelölés csak egy szegedi meseszövegben fordul elő, a *tatársarkantyú* hasonlóképpen. Nem tudjuk, milyenek voltak. Anyaga szerint volt *réz-* és

<sup>16</sup> Egy jellemző anekdota *Szigethy V.*, A régi Szegedből az újba. 12.



*szíjsarkantyú*. Ez utóbbi is fémből készült, de csak szíjjal kötötték föl, nem verték rá szöggel a csizmára. A sarkantyúnak régebben külön mestere volt a *sarkantyúcsináló*, másként *spórer*, aki a lakatos céhhez tartozott.

Nátly József szerint a csizma sarkán levő külső vastag varrásnak *iplik* volt valamikor a neve. „*Iplikre kotyogtatni* — írja — régi közmondás, tészen a sarkantyúzatlan tsizmát tántzban öszve és nótára verni.” Az *iplik* egyébként hódoltsági török jövevényszó.

Megemlítjük még, hogy a csizmadia nem verte föl a patkót a csizmára. Különösen arra nem, amelyet a vásárra vitt. Nem akarta, hogy összekarcolja a vásározó *csizmaláda* mélyére rakott csizmák bőrét. Erre vállalkozott a *cigánypatkoló*, más néven *patkóverő cigány*, vagyis olyan cigánykovács, leginkább *iszkábás cigány*, aki a magakészítésű patkót az új csizmára ráverte. Még a század elején is ott telepedett meg piacokon, vásárokon, a *csizmadéasor* végén, hogy az újonnan vásárolt csizmákra a nála levő készletből és a maga szerszámaival patkót szögezzon. Ez akkoriban 10 krajcárba került.<sup>17</sup>

10. A *kérög* kiképzéséhez a *sárfűz* a legalkalmasabb. Használat előtt hordóban ázik. Valamikor egy halasi ember kötegekben árulta a szegedi piacon. A csizmakéreg körülűzésére a finomabb, fekete *marsalcérna* szolgált.

<sup>17</sup> *Tömörkény I., Föltetszik a hajnal.* 170.

## CIPÉSZEK

Csak a XVIII. században bukkannak fel önálló céhközösségben. A mesterek eleinte németek voltak és a német polgárságnak, annak viseleti hagyományai szerint dolgoztak. Így aztán természetes, hogy a céh sokáig német jellegű. Ezt védőszentjének, Szent Erhard püspöknek tisztelete is kifejezi. Erhard valamikor Regensburg püspöke volt.<sup>18</sup> Tiszteletét innen bevándorolt szegedi németek honosították meg a szakmában. A céh múltjából érthető, hogy népünk máig ragaszkodik a *suszter*, *szuszter*, *szusztër* megnevezéshez, a *cipész* legfőbb a fiatalok ajkáról hallható újabban.

Az első szegedi cipészek közé tartozott bizonyos Horkin Vencel *cipellőcsináló*, aki ridegül befogadtatott a nemes városba olly *conditio*val, hogy ha jól fogja magát viselni,



A cipészek céhzászlója (MFM)

<sup>18</sup> *Hilf* 55.

*esztendő múlva purgernek is befogadtatik, mindazáltal más cipellőcsináló consensusával mesterségét bízvást üzheti* (1724).

Első, német nyelvű céhszabályzatuk 1769-ből való, tanácskozási nyelvük is egészen 1861-ig a német volt. A céh lassú magyarosodását, egyben a helybeli magyar nép cipőszükségleteinek jelentkezését jellemzően mutatja, hogy az 1836-ban készült magyar felírású céhászslajára Erhard püspök mellé már Szent István király, a csizma-diák ősi szegedi patrónusa is odakerült.

A szegedi céhhez tartoztak a vásárhelyi, csongrádi, mindszei mesterek is. A cipész céh a jómódúakhoz tartozott. Helyi jellegzetességei alig alakultak ki. Erről tehát itt külön nem írunk. A szakma szegedi jelentőségét azonban a híres szegedi cipőgyárak igazolják (Orion, Déma), amelyek kis műhelyekből alakultak ki.

Tömörkény följegyzése szerint hajdanában a hosszúszerű asszonycipőnek *stibletni* volt a neve, ami világosan német viseleti hagyomány átvételére utal. A régebbi női cipőfajták közül anyaga szerint ismeretes volt az ünneplő *selyömcipő*, másként *ibeleszcipő*, *ibeleszticipő*, *ibaleszticipő* az idegen *everlasting* anyagból készült. Színében viselőjének korához alkalmazkodott. Emlegették *ruhacipő* néven is. Polgárnők és polgáriasodó parasztasszonyok a századfordulón viselték. A *posztócipő* régimódi posztószáru női cipő volt, amelyet leginkább egyes öreg papucsosok készítettek. A talpa éppen úgy készül, mint a papucsé, majd a már kiszabott posztót varrták hozzá. Volt *körűbűrös posztócipő* is. Alakjára azonban nem emlékeznek, csak a nevére. A *brünercipő* emlékezetét egyik népballadánk őrizte meg:

Tíz pár arany gyűrűt rakja az ujjára,  
Szép brünercipőjét húzza a lábára.<sup>19</sup>

A cipészekhez fűződő népnyelvi hagyományból megemlíthetők a *suszterfánk* (=hajában főtt krumplics), *suszterhavanna* (=silány szivar), *suszterpatkó*, *susztertallér* (=régiegykrajcáros pénzdarab), *susztértészta* (=lekvárostészta).

Érdekességgé még megemlítjük, hogy a suszterinas első munkája — nyilván céhhagyományok nyomán — az, hogy deszka végére egy darab bőrtalpat erősítenek, és azt kell faszögekkel televernie. Ezután a fonal szurkozása, az öltés elsajátítása következik.

<sup>19</sup> Kálmány L. Népköltészeti Hagyatéka. II, 74.

## PAPUCSOSOK

Szeged városának egyik országoshírű ipari különlegessége a *papucs*.<sup>1</sup> A papucsról szóló nyelvtudományi kutatás azt állítja, hogy oszmántörök eredetű szó,<sup>2</sup> és nyelvünkben a hódoltság idején, a XVI. század második felében (1572) bukkan föl. Igen jellemző az Oklevélszótár<sup>3</sup> egyik adata: *calceamenta turcica, vulgo papuch* (1591). Mindebből azt a valószínű következtetést vonhatjuk le, hogy a papuccsal a kényelemre törekvő török viselet egyik darabja korán meghonosodhatott a magyarság körében.

Nem lehet itt célunk a papucs viselettörténetének és népeleti sajátosságainak vizsgálata, hiszen a megfelelő előmunkálatoknak is eléggé híjával vagyunk. Egyszerűen utalunk Radvánszky Béla felsorolásaira.<sup>4</sup> Ezek közül a mi szempontunkból a felunkorodott orrú *török papucs* érdemel figyelmet, amelynek a hegyes, kissé felpördült orrú, régimódi szegedi papucs nyilván egyenes utóda. Szendrei János Ernst Lajos gyűjteményéből közöl<sup>5</sup> egy közelebbről meg nem határozott XVI. századbéli rézmetszetet, amelyen egy magyar női alak látható a lábán papuccsal. Utal még egy XVII. századból való erdélyi kosztümkódexre is, amelyet a Nemzeti Múzeum kéziratára őriz, és amelynek képein több görögkeleti papi alak visel papucst. Ez is föltétlenül déli hatásra mutat.

A papucs hazai múltjából ismeretes a *gyulai papucs*, amelyről a debreceni csizmadiacéhnek remekekről szóló artikulusa (1604) tesz először említést. Ezt a papucsfajtát a jolsvai csizmadiák céhlevele (1658) így írja le: *a második remek darab egy papucs legyen, kit szoktunk nevezni gyulai papucsnek: igen magos sarkú, egy tenyernye nagy ujjával össze*. A gyulai papucs előfordul a késmárki szizmadiák egykorú német céhszabályaiban is.<sup>6</sup>

Ami a papucs szegedi múltját illeti, tudjuk, hogy egy Szegeden elhalt török, bizonyos Khoszrev bin Abdullah 1572-ből való hagyatékában szerepel egy pár papucs 18 akcse értékben.<sup>7</sup> A Szegeddel szomszédos Martonos elöljárósága a pozsonyi kamarának többek között 5 bokor csizmát küld, és a deáknak egy papucst kapcástul. Ismeretes az is, hogy Nagykőrös városa az 1647. esztendőben „magyar rendre való adózás” gyanánt sok pár papucst kapcástul küld a királyi Magyarországra.<sup>8</sup> Hason-

<sup>1</sup> A szegedi papucsról készült kis monográfia *Bálint Sándor*, A szegedi papucs. Szeged, 1954. Vö. még *uő*, A szegedi varga- csizmadi- és papucsos mesterség. Cipőipari Dokumentáció 1960. Kézirat gyanánt. Előadásukat több módosítással: kihagyással, illetőleg kiegészítéssel itt is követjük. Papucsműhely a múzeumban látható.

<sup>2</sup> *Bárczi G.*, Magyar Szófejtő Szótár 235.

<sup>3</sup> Oklevélszótár 747.

<sup>4</sup> *Radvánszky B.*, Magyar családélet és háztartás I, 88.

<sup>5</sup> *Szendrei J.*, A magyar viselet történeti fejlődése. Budapest 1905, 161.

<sup>6</sup> *Várnai Imre* anyaggyűjtéséből. Bőr- és Cipőtechnika 1955. dec.

<sup>7</sup> *Kammerer—Velics II*, 454.

<sup>8</sup> Századok 1900, 639. *Borovszky*.

lőképpen 1648-ban is.<sup>9</sup> Sajnos, Czímer Károly azt az állítását,<sup>10</sup> hogy Szegeden a hódoltság alatt is papucsosok dolgoztak volna, elfelejti bizonyítani. Erre nézve közvetlen adataink nincsenek. A martonosi küldeményből mégis bizonyosra vehető, hogy a papucsviselet a szegedi tájon már a hódoltság korában elkezdődött, és azóta is megszokás nélkül él. A szó előfordul a boszorkánypörök irataiban is: *igért az fatens az asszonynak egy papucsot, de nem adta meg.*<sup>11</sup>

Inkább érdekességként említjük meg, hogy a papucs előfordul a Hóbiárt basáról szóló helyi népmondában is. Eszerint a szegedi menyecskék a köztük legyeskedő basát papucsuk sarkával verték agyon. Egyébként régebben a pörlekedő szegedi menyecskék, kofák — ha már szóval nem tudták győzni — papucsaik sarkával szokták verni, *papucsozni* egymást.<sup>12</sup>

A szegedi papucs bevonult a Város irodalmi életébe is. Alig van szegedi író, aki műveiben így-úgy ne utalna rá. Több önálló alkotás is ünnepli.

Már Dugonics följegyez<sup>13</sup> egy nyilván szegedi közmondást: *ki a sárban járkal, sáros a papucsa* (=csak magára vethet az, akit olyan baj, kár ért, amelyet elkerülhetett volna).

Tömörkény Istvánnak ismerjük egy hangulatos, de kötetben meg nem jelent tárcáját a múlt század végéről, amelyben ünneplőbe öltözött, papucsos külvárosi lányok a báljukra hívják meg az öreg Pálffy Ferenc polgármestert.

A húszas években megjelent egy papucsos Móra Ferencnél az igazgatása alatt álló szegedi múzeumban, és követelte Zita királyné papucsának előmutatását. Kívánságát Móra nem tudta teljesíteni, hogy miért nem, azt a *Hová lett a Zita papucsa?*<sup>14</sup> című csevegésében mondja el. Az egésznek megértéséhez tudnunk kell, hogy az utolsó magyar király 1918 őszén Szegedre készült feleségével látogatóba. Már a napot is kitűzték (október 30), a tervezetéseket azonban az őszirózsás forradalom keresztülhúzta. Szeged városa Zita királynét egy remekbe készült papuccsal és halasi csipkekötővel akarta megajándékozni. A papucsnak a szőregi születésű, de Móravárosban élő Bálint Sándor a mestere, ő kereste föl most Mórát, aki szabadkozik: nem tudja előadni Zita papucsát a mesternek, mert nincs a múzeumban. Valahol a közigazgatás rengetegében tűnt el. Úgy hírlík, hogy Somogyi Szilveszter polgármester a Város nevében, de a Város tudta nélkül Klebelsberg Kunó feleségének ajándékozta később oda. Erre viszont az özvegy nem emlékezett.

Móra csevegésének hatására Magyar László eleven tollal megírt, hasonló című riportban<sup>15</sup> jár utána a rejtelmes papucsnek. Kutatóútján eljut Scultéty Sándor főszámvevőhöz, aki a híressé vált papucsot a Város páncélszekrényében őrizte. „*Nem tudom — írja Magyar — jó mértékkel dolgozott-e a mester, de hihetetlenül apróra remekelte a takaros jószágot. Mintha valami porcelánbaba lábáról vett volna hozzá mértéket. A papucs bőre sötétkék selyem, pillangója csillogó aranyhímzés. Sötétkék szalagszokor díszíti a fejét, és a csokor közepén kövekkel kirakott csatt szikrázik.*” Ott volt mellette a gyönyörű halasi csipkekötő is. Scultéty főszámvevő Magyar szerint azt mondta, hogy ő csak „további intézkedésig” őrzi őket, mert a papucs is, kötő is átkerül a múzeumba. Itt majd kiállítják, és amikor már sok ember megnézte, a Fogadalmi Templom javára értékesítik. Hozzátehetjük, hogy erre sohasem került sor. A riport befejező soraiból egyébként az tűnik ki, hogy Magyar László nem mondhatta el minden értesülését.

<sup>9</sup> HódOkm. I, 140, 148.

<sup>10</sup> Czímer K., A szegedi szandzsák. A Dugonics-Társaság 1893. Évkönyve. Szeged 1894.

<sup>11</sup> Reizner IV, 504.

<sup>12</sup> Csefkó Gy., Verekedés papuccsal. Ethn. 1928, 45. Ehhez vegyük még hozzá azt az eddig seholsem közölt *mezőkovácsházi* adatot, ha régebben a legények mulatság alkalmával összeveszték, a lányok papucsuk sarkával verték szét őket.

<sup>13</sup> Példabeszédek és jeles mondások. I. 73.

<sup>14</sup> Móra F., Hová lett a Zita papucsa? Szeged c. lap, 1924, 77. sz. — Az elbeszélést egy nyilván költött, esetleg régebbi, számunkra már ismeretlen népmondával vagy népkönyvi hagyománnyal kezdi: A Szegeden tartózkodó, kikapós természetű Cillei Borbálának, Zsigmond király feleségének egy éjszaka titokzatos módon eltűnik a papucsa, amelynek „arany volt a pillangója, igazgyöngy a szegése.” A király a szegedi bírót veszi elő, aki hamarosan kideríti, hogy a királyné felejtette ott egy halászlégénynél, akinek nagyon szépen szólt a furulyája.

<sup>15</sup> Magyar L., Hová lett a Zita papucsa? Szeged c. lap, 1924.

Móra évekkel később még visszatér a *Királynék papucs*a című tárcájában<sup>16</sup> a nevezetes lábbelire.

A szegedi papucs múltjának kutatásánál nyomatékosan méltányolnunk kell azt a körülményt, hogy a török hagyomány legmélyebben és leghuzamosabban a Délvidéken érvényesült, amelyet a Balkánról később bevándorló délszlávok is erősítenek.<sup>17</sup> Ebből érthető, hogy a papucsviselet az ország más tájain nem tudott annyira jellemzővé, általánossá válni, mint éppen itt: főleg a szegedi, mellette a sárközi magyarság, továbbá a szabadkai bunyevác nép, de általában a délvidéki parasztság körében. Mái g nevezetes papucsos központok Baja, Kalocsa, Szekszárd és a török-ülte Eger, bár Szeged jelentőségével egyik sem mérkőzhetik.

A szakmai és viseleti hagyománynak Szegeden igen réginek kell lennie, bár a XIX. század előtti szegedi papucskészítés egykorú megörökítésével céhiratokban eddig nem találkozunk. Annál értékesebb tehát az az árszabás, amelyet Csongrád vármegye 1813-ban tartott közgyűlése alkalmával bocsátott ki, és amely lényegében elsősorban a szegedi ipari viszonyokat tükrözi. Ebben a jegyzékben a *csizmadiák* árszabásánál a következőket olvashatjuk:

*Férfi nagyobb Paputsnak párja kordoványbul 1 ft dettó annál kisebb 45 kr, dettó még kisebb 40 kr. Egy pár asszonyi akár fekete, akár színes tsinosabban készült steklis Paputs 1 ft 15 kr, dettó annál kisebb 1 ft. A német vargák árszabásában viszont ezeket találjuk: Fekete bőrből egy pár Asszony paputs 1 ft. 10, 12 esztendő leány gyermeknek 51 kr. 3, 4, 5, 6 esztendősnak 30 kr. Egy pár nagyobb paputsnak talpért, bélésért és varrásért a gazda adván hozzá a fölsőbört, a Vargának fizetni fog 45 kr.*

A szegedi finom tímárok, népiesen *tabakosok* régebben, a múlt század derekán mellékesen szintén foglalkoztak papucs varrásával. Erről Tömörkény ad hírt:<sup>18</sup> „Ami még leginkább megmarad, az az asszony lábakra alkalmas papucs. Ezt régente szintén külön készítette a finom tímár, a tabakos, de ma már ez is csak átvedlik gyári munkává. Azonban föntmaradt és még sokáig fönn fog maradni, mert igen alkalmas lábbeli. Asszonyon pedig különösen tetszetős és kackiásan kopognak benne végig az utcákon.”

Mindezeket összefoglalva: a múlt század első felében még nincs különálló papucsosipar. Ezt ma élő, idős mesterek is még így tudják. Bizonyos tehát, hogy külön iparágként éspedig a csizmadia szakmából kifejlődve, csak a múlt század derekán kezd bontakozni. Más jellegzetes és nagyhírű szegedi mesterségekkel, így a talicskás, késes, fa-, paprika- és szalámiiparral egyetemben ugyanazon társadalmi és gazdasági tényezők hatására kezdett virágzni, és vált Szeged egyik ipari, sőt iparművészeti jellegzetességévé.

A szegedi papucsosok biztos emlékezete szerint iparuk a múlt század ötvenes éveitől különül el a régi, nagymúltú csizmadiamesterségből. Sajátos módon egy törőlmetszett népi lábbeli virágzása, rendszeres viselete szorosan összefügg a modern városi civilizáció kibontakozásával, nevezetesen Szegednek a múlt század derekán meginduló és az 1879. évi nagy árvíz után teljesedő kikövezésével. Azelőtt ugyanis az utakat borító feneketlen sár miatt az asszonynépek is csizmában, bocskorban jártak. A cipőt, az egykorú bennszülött német polgárság viseletét még idegenszerűnek

<sup>16</sup> *Móra F.*, *Királynék papucs*a. Délm. 1929, 225. sz. — Írói műhelyére jellemző, szinte megszokott módon a már említett, öt évvel előbb megjelent tárcájának egyes részleteit is beleépíti előadásába. Hozzáfűzi még, hogy a papucs csakugyan átkerült a múzeumba, ahol kiállították, de „teremtrendezés miatt a papucs nem látható”. Ennek azonban sajnos, sem a múzeum leltárában, sem a szegediek emlékezetében semmi nyoma. Lehetséges, hogy Móra is nagyot hallgatott a papucs további sorsa felől.

<sup>17</sup> *Fél E.*, *Délszláv kölcsönhatások a Sárköz népviseletében*. Délvidéki Szemle 1943, 72.

<sup>18</sup> Rónasági csodák. 203.

éreztek, és a férfiak is, nők is voltaképpen csak a XX. század elején barátkoztak meg vele. Most viszont a kövezett utak modernebb korszakában és a városias életmód lassú terjedésével a csizma már nehézkesnek, fölöslegesnek, a bocskor meg szegényesnek, túlságosan póriasnak tetszett. Így jelentkezett azután egy olcsó, de mutatós lábbelinek szükséglete, igénye, ami a Város folyton gyarapodó szegényebb rétegeit, főleg ezeknek asszonyait, leányait is kielégítheti. A nőknél a hagyományos csizmaviselet fenntartása az öltözkének eddig kialakult költséges stílusát, a cipőhordásra való áttérés pedig a városi új, polgári divattól függő formáit követelné meg, amelyekhez azonban ennél a legszélesebb társadalmi rétegnél sem a vagyoni viszonyok, sem pedig a kereseti lehetőségek nincsenek meg.

Egészen természetes ezek után, hogy az önállósult szegedi papucsos ipar bölcsőjét az Újvárosban, hivatalos nevén Móravárosban ringatták. Ez a szegedi korakapitalizmus korában született városrész a múlt század harmincas éveitől kezdve mintegy az első világháborúig a Város legszegényebb rétegeit fogadta be. Ez volt Szeged első modern értelemben vett proletár városrésze, ahol nagyszámú agrárszegény (kubikos, téglagyári munkás), napszámos, ipari munkás, tőkehiánnyal küszködő iparos élt egészen a legújabb időkig. Éppen a papucsdivat megszületésére is jellemző körülmény, hogy Szeged legelső önálló női dolgozói, akik a megváltozott közgazdasági viszonyok, főleg manufaktúra és kezdődő gyáripár hatására, továbbá a proletár családok pusztuló emberi organizmusa, széteső munkaközössége következtében külső munkára, önálló keresetre (téglagyár, dohánygyár, kendergyár, paprikamunka) szorulnak, szinte kizárólag Móraváros lányaiból és asszonyaiból kerülnek ki.

E városias életmódból adódó lábbeli szükségletet, továbbá kereső mivoltukból fakadó önálló emberi igényeiket legelőször éppen Móraváros szegénysorsú, pályájuk elején komoly gazdasági nehézségekkel viaskodó csizmadiái elégítik ki. Kétségtelen ugyanis, hogy a papucsosipar nem a cipész-, hanem a csizmadia-mesterségből sarjadt ki és Móravárosból indult el hódító útjára. Éppen ezek a félproletár újvárosi csizmadiák, akik mesterségükbe nagyobb tőkét, anyagot és választékot nem tudnak befektetni, és akik másfelől éles szemmel, leleményes ösztönrel észreveszik azt a nagy társadalmi és ízlésbeli változást, amelynek szegedi szülőföldje, elindulása éppen Móraváros lesz és megteremti a pillanatnyi társadalmi helyzetet, anyagi állapotokat, modernebb népi közízlést és divatot egyaránt kifejező, szinte jelképező szegedi lábbelit, a papucsot.

Jellemző a szakma hőskorára, hogy ezek a fiatal, szegénységgel bajoskodó mesterek az első időkben nyáron bizony aratni, kapálni is eljártak, hogy így az esztendőre való élelmet megkeressék maguknak és csak télen varrtak papucsot. Nem csoda tehát hogy a papucsos felesége egyúttal dolgozó társa is urának: ő szokta sokszor egészen máig hímezni, kivarni, szalagozni, zsinórozni a papucs fejét. Mindig ő árult a hetipiacon, a vásáron. A *papucsos sor* egyébként hosszú évtizedeken át a Széchenyi téren, az öreg Zsótér-ház előtt volt. A szakma belső emberi viszonyaira jellemző, hogy a század elejének jeles mestere, Nagy Mátyás csizmadiaként szabadult föl. Papucsos lányát vette el és feleségétől tanulta meg a mesterség finomságait.

A papucsosok egészen 1922-ig a csizmadiák ipartársulatához tartoztak, abban szabadultak föl. Mint mondtuk, a legrégebb papucsosmesterek még csizmadiák voltak. Így Báló János, Ménösi Ferenc, Révész János, a rókusi Braun Tamás és az alsóvárosi Katona Pál, akinek műhelye félig kocsmahelyiség volt. Sokszor darvadozott benne Tömörkény István, Cserzy Mihály, Juhász Gyula. A *Palcsi* néven is emlegetett mester ugyanis sajáttermésű kitűnő királyhalmi borainak elmérésével is foglalkozott.

A nyolcvanas évektől kezdve a lábbeli szakmán belül a papucsosság már külön

iparág. Ebben az időben érdemes mesterek Gulyás Mihály, Magyar József, Széll János, Vass János, aki az 1900. évi párizsi világkiállításon aranyérmét nyert. Szervezeti önállóságra — mint említettük — csak 1922-ben került sor, amikor az autonómia érdekében négy jeles szegedi mester, név szerint Ménösi Lajos, Nagy Mátyás, Ótott János, Tuksa Gyula készítményeit az akkori kereskedelmi miniszternek személyesen mutatta be, aki mélyen megilletődve az önállósághoz hozzá is járult.<sup>19</sup>

A szegedi papucsosságnak napjainkig két virágzási szakasza volt. Az elsőre, a múlt század második felére már utaltunk. A másik konjunktúra a két világháború közötti időszakra esik. Az a réteg, tehát a parasztság és mellette a városi szegénynép, amelyből az első korszak vevőköre kikerült, a meginduló polgárosodás következtében lassan, de feltartóztathatatlanul áttér az ünnepi cipőviselésre. Papucsot már inkább csak a ház körül és hétköznapi hord. Ezzel szemben azonban idehaza Szegeden a régi polgárság, úri társadalom asszonyai, leányai otthoni, pongyolához való használatra szinte fölfedezik ezt a magyarosnak érzett, kétségtelenül igen mutatós lábbelit. Századunk elejéről idős papucsosok különösen a közeli Deszken élő báró Gerliczy család nőtagjainak vásárlókedvét, propagandáját emlegetik, akik mindig ragaszkodtak a hagyományos szegedi formához és díszítéshez. Érdekességként még megemlíthetjük, hogy a magyarul is beszélő Ferdinánd bolgár király leányainak a századforduló táján egy móravárosi parasztnyecske volt a dajkájuk, aki a királyi családban is, Szófiában is híveket szerzett a szegedi papucsokhoz. Később az országos kiállítások és



Papucsosok sora kiállításon (1930 táján)

<sup>19</sup> A szegedi papucs a kereskedelmi miniszternél. Szeged c. lap, 1922. 75. sz.



a már említett árumintavásárok, továbbá a szabadtéri játékok és a Szegedre érkező filléres vonatok közönsége is közelebből megismeri és megkedveli a különlegességé, fogalomná váló szegedi papucsot. Így lesz tehát bizonyos vonatkozásban a szegedi papucs dísz tárgy is egyúttal.

Ez a nagyfokú érdeklődés jelentékeny mértékben föllendítette és országos, sőt nemzetközi hírre emelte a szegedi papucsos mesterséget. Éppen a növekvő polgári kereslet kielégítésére azonban egyes, szegedinek, magyarosnak éppenséggel nem nevezhető formák is felburjánzanak a hagyományos jellegek mellett. Így a papucsfejnek idegenszerű szabása, továbbá bojttal (pompon) díszítése, egyáltalán az idegen típusok, így a lágyéktalan, teletalpú, magyar szemnek furcsán ható *japánpapucs* elterjedése. Ezekről még lesz.

A szegedi papucsajták közül legrégebnek tetszik a *törökpapucs*, amelynek már emlékezete is alig él. Kezdetleges volt az állása, de a finomsága, kimunkáltsága is. Alacsony bőrsarokkal épült, a feje rendesen fekete bársonyból, zöld pöttyökkel. Úgy tudják, hogy a törökpapucsot leginkább szegedi szerb mesterek készítették. A formát kidolgozottabb, finomabb megmunkálásban mindenestre máig megőrizte a férfiak, idősebb asszonyok számára készített és többféleképpen említett sarkatlan *csoszapapucs*, *csuszapapucs*, *csuszlipapucs*, Tápén *csuszipapucs*, továbbá a hagyományos alapformával egyező, de olykor már magasított sarkú, változatosan díszített *magyarpapucs*, *parasztpapucs*. Valamennyiük jellemző vonása, hogy *égy lábasonk*, vagyis fölcserélhetők, bármelyik lábbon viselhetők. A *magyarpapucs* egyébként összefoglaló névként is máig használatos mindazon formák megjelölésére, amelyek alakjukra és díszítésükre nézve lényegében a szegedi hagyományt és ízlést őrzik.

A szegedi papucsosok annak idejében Arad, Temesvár, Nagyikinda, Zenta, Szabadka, Kistelek, Halas, Majsa, sőt Budapest, továbbá Hódmezővásárhely, Szent, Orosháza, Csongrád, Eger, Kalocsa, Szekszárd, Baja országos vásárait is eljártak. Portékáik igen kapósak voltak. Jellemző, hogy a régi, Szabadkán viselt és a szakmában *szabadkai papucs* néven ismert sarkatlan papucsformát a századforduló táján odaát is teljesen kiszorította a szegedi papucs, amelyet szabadkai asszonyok főleg vásárokon szereztek be a szegedi mesterektől. Ezért azután az odaváló papucsosok, akik a maguk munkájának nem tudták a kellő könnyedséget és szépséget megadni, szegedi papucsokból raktárt tartottak, és a maguké gyanánt adták el. A század elején fiatalabb szegedi papucsosok emiatt azután Szabadkára is költöztek.

A papucsot rendesen készen szokták venni. Úgy tartják, ha az ember kezefeje belefér a papucs szájába, akkor a lábára is jó. Az is előfordul azonban, hogy rendelésre készül. Ilyenkor a mester mértéket vesz, vagyis megméri a talp hosszát és a lábfej bőségét. Ennyi elégséges. A papucsos mértékrendszere eltér a többi lábbeli készítőjétől. Hogy mi az alapja, már nem tudják megmondani. A számok, illetőleg méretek 0—18 között mozognak. A 0-ás papucs a 22, a 10-es a 35, a 11-es a 36—37, a 14-es a 40, a 15-ös férőpapucs, másképpen *embőrpapucs* a 43, a 18-as pedig a 46. méretnek felel meg.

A szükséges bőrök, szattyánok beszerzése a múlt század utolsó évtizedeiben felsővárosi és rókusi tímároktól még közvetlenül történt. Később Scheinberger és Popper híres szegedi bőrgyára, vagyis a későbbi és mai Orion bőrgyár készített kiváló papucsbőröket. A két világháború között budapesti cégek közvetítésével különleges német és francia bőrből is dolgoztak. Manapság jóminőségű magyar bőroket használnak.

Szilárdságánál és finomságánál fogva legalkalmasabb a kecskebőr, de *fejbőr* gyanánt még birka- és borjúbőrt is szoktak használni. Talpuk legjobb a fiatal tehénbőr, főleg a *nyak* és a *hasszél*, vagyis a marhabőr nyak és has körüli része. A bőrkereskedők

sokszor egyéb papucsárut is tartottak régebben raktáron, így papucsfejnek való selymet, szövetet, pillangót. Ezeket leginkább Csehországból hozatták, néha rőfös boltokban is mérték. A szalagok beszerzésére a századforduló táján Kohn M. és Társa szalagkereskedőknél került sor, akiknek minden népies igényt kielégítő dúsgazdag szalagválasztékuk volt.

### Papucskészítés

A papucsos fölszereléséhez hozzátartozik elsősorban a *műhely*, vagyis az a deszkapódium, amelynek üres az alja, hogy így a rajta dolgozókat megkímélje a sokszor földes, esetleg kezezett helyiségben való felfázástól. Az a haszna is megvan, hogy így a szerszámok nem szóródnak el. A műhely az ablak közelében foglal helyet.

Közepén áll a rendesen kőrisfából való nagy *tőke*, amelyet az ismert háromlábú suszterszéken ülve, több papucsos is közrefoghat. A tőke főleg azért szükséges, mert folyton ütögetni kell hozzá a készülő papucsba tett, *papucsfa* néven emlegetett kaptafát, hogy annál szilárdabban, feszesebben álljon. A tőke tetején a szükséges szerszámok: *kalapács*, *ár*, *szögesdoboz*, *tűtartó*, *kármentő*, *bicske*, *kerekítő*, *sarokdörgölő*, *musta*. Oldalára akasztva *harapófogó*. A falon szögre akasztva és elrendezve több méretben, a *talp*-, *fej*-, *padló*-, *ódalbőrforma*. Ezeket állandó használatra a papucsos házilag előre elkészíti, kemény papírból vágja ki. Állványon vagy polcon a *szabódészka*, *papucsfa*k. Ezeket a lábfej bőségéhez képest még a *hovály*, vagyis lapos, a végén olykor kissé hajlított, nyelvalakú fa, amely ráfekszik a papucsfa felső részére, továbbá a több méretben készült *csaptató* egészíti ki. Ez utóbbi ékalakú fapöcök, amely szükség szerint a fejbőség szabályozása érdekében a papucsfa és a hovály közé illeszthető. A műhely alá szerelt fiókban vannak elraktározva a *fasarok*, *sváb*, továbbá a bőrök, tartalékszerszámok. Valamelyik sarokban ott áll a *csikó*.

A bőrök kiszabása, így a *fejszabás*, *talpszabás*, *padlószabás* a mintegy 50×40 cm nagyságú, erős szabódeszkán a főntebb már felsorolt forma felhasználásával különleges alakú vágókés, a *bicske* segítségével történik: az élével is, hegyével is dolgoznak. Ha szükséges, a talp húsát, vagyis kidudorodását, egyenetlenségét is a bicskével most faragják le. Erre a célra azonban a szövetkezetben manapság már az *egalizáló*, vagyis kerékkel hajtható késrendszer szolgál. A talpbőrt egyébként kiszabás előtt takarékoságból, de edzetésből is be szokták áztatni, hogy megnyúljon, az ő nyelvükön *mög-szivalkodjon*. Ezután következik a *szegés*, *szegőzés*, vagyis a papucs fej- és oldalbőrének részben kímélés, részben pedig díszítés céljából vékony szattyánbőrrel való szegélyezése. Ez a munka újabban géppel történik.

A papucsfej több részből áll, amelyeket a fejforma segítségével szabnak ki. Az alsó réteg birkaszattyánból, újabban vékony viaszkos vászonból van. Erre a jobb tartás érdekében papírt, a papírra meg köppervászonból közbélést ragasztanak, amelynek szakmai nyelven *grádli* a neve. Erre kerül azután szintén ragasztással a kívánt anyagból a a papucsfej. Hogy szebben álljon, a szárny végébe és az orra is tesznek megfelelő alakú papirost, vászondarabot. Az előbbinek *szárnyapapír*, az utóbbinak pedig *kapli* a szakmai neve. Ha a papucsfej így elkészül, akkor még kétoldalt az oldalbőrt két ragasztják rá, de csak abban az esetben, ha a fej nem bőrből van. Megemlíthetjük még, hogy munka közben a papucsfejre vékony ruhadarabot tűznek, hogy ne szennyeződjék be. Mindezek után a talpbőrt és fejbőrt fonákjáról, szakmai nyelven *unkert* összevarrják egymással, de a fejbőr két oldalsó nyúlványát, amelynek *szárny*, *papucsszárny* a neve, egyelőre szabadon hagyják, nem varrják oda. Ez a művelet a *talpalás*, amely különösen selyem-, régebben pillangós papucsok készítésénél igen kényes munka. Az a legény, aki azt ügyesen végzi, több bért szokott kapni a többinél.

Ezután az így összevarrott bőrt kifordítják és *fára verik*, vagyis a megfelelő nagyságú papucsfára húzzák. Mint mondtuk, ezt a szükséghez képest még a hovály, csaptató is kiegészíti. Utána csirizzel a duplázt ragasztják a talpra. A *dupláz* a papucs talpbőréhez hasonló, de annál arányosan kisebb kivágott, kemény papír. Olykor hosszában két-három részbe is szétfejtik, majd csirizzel újra összeragasztják, hogy jobb tartása legyen tőle a papucsnak. Most a csirizzel bekent padlót, vagyis a szatytyánból, újabban színes viaszkos vászonból való talpbélést ragasztják a duplázra. Hogy a ragasztás egyenletes és erős legyen, asztali csengőre emlékeztető tömör rézüttővel szokták ütögetni. Ennek *musta* a neve, és helybeli rézüttő, főleg a Fagler-műhely munkája. A padlóba egyébként a *tömőfa* segítségével elegyengetve, régebben disznószórt, újabban vattát szoktak tömni, hogy rugalmasabb legyen. A keletkező kidudorodásnak *párna* a neve.

A fejet csak a papucsszárnnyig varrják a talphoz. Magát a szárnyat a talp föl-, majd visszahajtásával a talp és a padló közé húzzák. Ennek *szárnybekötés* a neve. Fonállal összefűzik, átkötik a két szárnyat, és a padlóhoz erősítik.

Ezután a *sarok*, másnéven *stekli* elhelyezésére kerül sor. A sarok igen ritka fajtája a *bécsi sarok*. Ennél a széles és alacsony sarok gyanánt egy kis alátönnéssel maga a papucstalp szolgál. Az újabb *olaszsarok* egyenes és a hímzés erősíti a talphoz. Szegedi különlegesség a *magossarok*, amely könnyű fűzfából készül. Régebben maga a papucsos faragta. Újabban bognár, asztalos, esetleg csak képesítetlen ezermester készíti, akinek alkalmi neve *sarokfaragó*, másként *steklifaragó*. A sarok felső részéből vékony lap nyúlik ki. Ennek *sarokszárny* a neve. A sarkot egyébként csirizzel illesztik a padlóhoz, majd a birkaszattyánból, olykor bársonyból, manapság színes viaszkos vászonból készített *rámabőr*, *ráma* kerül rá. Ennek szélét a szárnyhoz, illetőleg a padló széléhez varrják.

Most következik a *beállítás*. Igen vékony, mintegy 10–12 cm hosszú, 3 cm széles, sarkain lekerekített fűzfalapot, amelynek *sváb* a szakmai neve, becsirizelve nyomnak a padló és sarokszárny közé. Az árral átfűrt svábot egyébként három öltéssel is odarögzítik a papucstalp közepéhez. Ennek *dérékvarás* a neve. A sváb a saroktól a lágyéknak a talppal való találkozásáig ér, és arra szolgál, hogy a papucs ne görbüljön össze, ne *leppögjön*, könnyűjárású legyen.

Ezután a sarok *kitűzése* következik. Ez kívülről, női papucsoknál sokszor elütő színű cérnával történik, hogy annál színesebb, mutatósabb legyen. Ezt *láncolás* néven is emlegetik. Most még a talpat rendszeren egy szöggel a sarokhoz erősítik.

A talpbőr széleit harapófogóval, falcfogóval mindenütt kihúzgálják. Ezután a *kerekítés*, vagyis a papucs széleinek gondos körülvágása kerül sorra. Ehhez a *kerekítő* és a *kármentő* szükséges. Az előbbi lapos, nyeletlen, pengeszerű vas, amelynek egyik vége meg van élesítve, a kármentő pedig tehénszaruból készített és fésűsöknél kapható lap. Ennek hossza 10–12 cm, szélessége 2–3 cm, vastagsága 1/2 cm. Egyik vége le van gömbölyítve, a másik pedig ferde irányban lecsiszolva. Az odatartott kármentő a kerekítésnél a papucs fejét védi, nehogy a kerekítővel belevágjanak. A kerekítővel lemetszett fölösleges talpbőrnek *slamp* a neve. Most még a *flekk* néven ismert vékony bőrt szögezik a sarokra.

A csirizzel ragasztott, de lényegében varrott régimódi papucs szárítása többféleképpen szokott történni. Nyáron könnyű a dolog. A kész papucsot kint a szabadban árnyas, száraz helyre teszik. A téli szárítás módjai közül legősibbnek látszik az, amikor a kemence padkájára abroncsból készült állványt helyeznek, amely természetesen a padka hajlásához alkalmazkodik. A papucsfában szikkadó papucsokat a szájuknál fogva az abroncsra akasztják és ott tartják, amíg a ragasztékok tökéletesen meg nem száradnak. Más mesterek a mennyezetre erősített, függesztett polcokon végzik

a szárítást. Kisebb mestereknél, ahol a műhely egyúttal konyhául is szolgál, a *csikó* használatos. A csikó akkora asztalszerű állvány, amely pontosan ráfér a sparherd főzőlapjára, hiszen ahhoz is van szabva. Így tehát 70–80 cm hosszú, 40–50 cm széles, négy lába 20–25 cm magas. Felső lapja négyszögletes léckeretből áll. Közepébe hosszában még egy széles, sűrűn kilyuggatott deszka is bele van erősítve, hogy a hőt jobban átteressze. Most a papucsokat úgy helyezik rá, hogy sarkuk a szélső részen, talpuk pedig a középső lyukas deszkán foglal mindkét oldalon helyet. A csikó főzés után szokott a sparherd tetejére kerülni. A forró, hirtelen szárító meleg semmiképpen sem jó a papucsoknak.

Ha a papucs kellően megszárad, akkor a *pucolás*, tréfásan *fütyülés* következik. A talp szélét bevezetik és a *dörgölő* segítségével kifényesítik. Ez mintegy 10 cm hosszú, 2 cm széles, 1 cm vastag, szélein legömbölyített fadarab, amelynek végei úgy vannak 1/2 cm mélyen és derékszögben bemetszve, hogy a széleket alkalmas módon dörgölni lehessen velük. A dörgölőnek azért ilyen kicsiny ez a bevágása, hogy ne érhesse a papucs nemesebb anyagokból készült fejéhez, amelyeknek *fejselyöm*, *fejbárony*, *fejbőr* szakmai neve is hallható. Különben elpiszkolná, esetleg meg is sértené.

Szintén a kellő szín, fényesség érdekében vizezik be ezután a talpbőrt is, amelyet ló vagy marha csontjából alkalmas módon kifaragott *csontkéssel* dörgölnek fényesre. A csont ugyanis nagyobb felületen tisztábban csiszol, mint a fa.

Mindezek után végre leveszik a papucsfáról a papucsot és a munka kész, legfőljből a szalagozás van még hátra. Ennek *riselés*, *risölés* szakmai neve is hallható.

Egészen külön kell az újabban mind általánosabbá váló japánpapucsról megemlékeznünk, amely a modern, teletalpas, gyárilag készült női cipő nyomán terjedt el. A *japánpapucs* — mint mondtuk — a legújabb évtizedek szülötte, egyesek szerint csak 1940 táján tűnt föl és otthoni használatra készül. Jellemző vonása, hogy amíg a hagyományos szegedi papucsot varrják, addig a japán papucsot egészen ragasztják, legújabbban pedig elvéve szögeznek.

Készítése úgy történik, hogy a szokott módon összeállított, de kissé eltérő formájáért *japánfej* néven emlegetett papucsfejet a különleges alakú kaptafára feszítik. Ennek *japánfa*, más néven *kájosfa* a szakmai neve. Felső része elmozdítható, ez a *káj*, amelyet a bedugható és kihúzható *kájszög* segítségével lehet az alsó, nagyobb részhez erősíteni. A munka legelején néhány szöggel a *branzolt* útik oda a japánfa talpához. A branzol faktiszpapírból készült alváz, amely majd a japánpapucs talpa és padlója közé kerül. A branzolnak a fára ütése után a papucsfejet a falcfogóval jól kihúzogatva a *cvikkolószög*, *cvikkuszög* (= mintegy 2 cm hosszú fejetlen szög) segítségével a branzolon keresztül szintén a fára szögeznek, *cvikkolják*, *főcvikkolják*. Erre a fej jól kifeszül a japánfán. Ezután ágóval körüldenek a bevert cvikkuszögek környékét, az ecsettel alányúlva a fejszövetnek is, amelyet így most már a szögek külön-külön való kihúzgálásával oda is ragasztanak, a falcfogóval oda is ütögetnek a branzolhoz. Az egyes részek megragasztása után a szögeket száradásig még visszaverik, hogy a fej továbbra is biztosan álljon.

Most jön a gyárilag készült *japánsarok* odaillesztése, ragasztása a branzol alsó részéhez. A japánsarok egy darabban a papucs sarkául és lágyékaul is szolgál. Fűzből vagy bükkből készül. Ez utóbbi esetben üreget vájnak bele, hogy könnyebb legyen. Szükséghez képest azonban előzőleg vésik, reszelik, hogy hibátlanul illeszkedjék a fejrészhez. A branzolra apró, vékony faszeletet is ragasztanak, hogy tartása jobb legyen. Ennek a lapocskának *spon* a neve. Ezután *beduplázzolják* a branzolt, vagyis ágóval bekent duplázt ragasztanak rá. A dupláz természetesen kisebb mint a branzol, mert abba az öblösségbe, üregbe ragasztják, amely a fejszövetnek a branzol széleire való ragasztásával keletkezett. Ha ez is megvan, a bőrtalpnak ágóval való ragasztása

kerül sorra a japánsarok terjedelmes falapjához. Előzőleg azonban érdessé teszik, hogy jobban ragadjon. Erre a célra a *borzoló* szolgál, amely mintegy 15 cm hosszú és 2 cm átmérőjű fácska, amelynek egyik végére lóvakaróra emlékeztető, egyenetlen felületű acél van erősítve. Ezután az egész papucst — természetesen mindig páronként — az *ágóprésbe* teszik. A különleges alakú, de a célnak megfelelő prés a talpat teljesen hozzászorítja a japánsarokhoz, de természetesen a fejrészhez is. A száradás, illetőleg a kötés a présben mintegy 25—30 perc alatt tökéletesen végbemegy. Az ágóprés egyébként a cipőgyárakból került át a szakmába.

Ezután már a varrott papucsnál jellemzett módon történik a kerekítés, majd pedig ragasztással a *bepadlózás*, vagyis a padló beillesztése. Végül a papucst ismét fára verik és beleteszik az ágóprésbe, hogy ezúttal a padló is rendesen kössön, megragadjon. Végül a pucolás, füttyülés, majd a tisztogatás, pompon felvarrása, csomagolás következik.

A legutóbbi években jött divatba, hogy a japánpapucs talpát ágóval való ragasztás helyett *teksz* néven ismert apró, 1/2 cm hosszú szöggel szögezik a sarokhoz, illetőleg a branzolhoz, és a padlóhoz. Ehhez a munkához *vasaltfát* használnak, vagyis olyan kaptafát, amelynek alsó része vaslemezzel van beborítva. Így aztán a bevert teksz vége a lemezbe ütközve mindjárt el is görbül, a lábat, harisnyát nem sérti. Az így készült papucsnek *tekszös papucs*, *tekszőlt papucs* szakmai neve járja. Az eljárás szintén a cipőüzemekből került át, és a készítési időt rövidíti meg.

A japánpapucs egyik mutatós változata a lyukasorrú *paszpolospapucs*, amelynek feje nem egyetlen bőrből, hanem pántszerűen a talphoz erősített bőrszalagokból áll.

Az új ragasztott formának másik változata a lágyékos *flepperpapucs*, amelynek alacsony, fleppersarka van, és a városi lakosság, férfiak, nők számára kényelmes otthoni viselethez készült. A szakmában olykor *pizsamapapucs* néven is emlegetik. Készítésének menete egyezik a japánpapucséval, csak természetesen bőrsarka van, sváb azonban nincs benne.

Egy pár papucs elkészítése egy munkásnak varrással mintegy három órányi munkáját jelenti, ragasztásnál lényegesen kevesebb. Ha a műhelyben az önálló kismesterek korában többen is dolgoztak, akkor sem igen volt munkamegosztás, mert mindenki akkordban, darabszámra dolgozott. A harmincas években kísérleteztek az órabérrel is, de hamarosan visszatértek a régihez.

A varrás háromszálú kenderfonállal történik, amelyet a fonálkészítésre szolgáló *sodró* segítségével sodornak össze. *Susztértűt* használnak, a fonalat belekötik a lyuk végébe. Meg is szokták szurkozni. Az ilyen szurkozott fonalat régebben *dratva* néven is emlegették. Egyébként egyszerre két tűvel varrnak, mint a szíjjártók. Az újabb papucsosok — mint láttuk — már nem igen varrnak, csak ragasztanak. A papucsos általában nem szögez. A tekszelt papucst kivéve, csak egy esetben, amikor a férfipapucs fejét faszöggel odaerősíti a talphoz, hogy tartósabb legyen. Már említettük, hogy a papucsos leghűségesebb dolgozó társa a felesége. A piac állása szerint és anyagi körülményeihez képest szokott egy vagy több *papucsoslegényt* és *papucsosinast* tartani. Az inas szülei és a mester között kötött szerződésnek több fajtája volt. Ha szüleinél lakott és étkezett, akkor két esztendeig tartott az inasidő. Ha gazdájától lakást, teljes ellátást kapott, akkor három. Ha pedig még *szabadulóruhában* is megegyeztek, akkor négy, esetleg öt esztendő volt az inaskodás ideje, amelyre a legtöbben keserűséggel gondolnak vissza. Bér nem volt. A szabadulóruhát régebben kötötték ki, ami még céhes hagyomány. Ennek értelmében felszabaduláskor a mester vett neki két pár fehérneműt, dolgozó- és ünneplóruhát, esetleg télikabátot is. Az inas az utolsó időkben már segéd gyanánt dolgozott, és ezzel könnyítette meg gazdájának a felruházást, amikor a szabadulás ideje elkövetkezett. Az inasok közül aránylag sokan

Szeged távolabbi vidékeiről, sokszor idegen ajkúak (svábok kevéssé, inkább bunyevácok, bolgárok stb.) köréből kerültek ki, akik itt a Városban szabadultak fel, és itt voltak segédek. Főleg régebben akárhányan valamelyik törzsökös szegedi magyar papucos leányát vették el feleségül, és így természetszerűleg váltak magyarrá, gyökeret vert szegedivé. Innen érthető azután az újabb szegedi mesterek között itt-ott felbukkanó idegenes hangzású név.

A felszabadult, nem szegedi származású segédek régebben általában szintén mesterüknél laktak, ettek, de természetesen már bérük is volt. Utóbb már csak bérért dolgoztak, és szállásról, ellátásról maguk gondoskodtak. Egyik-másik segéd akárhányszor jobb munkás volt a gazdánál, de főleg anyagiak miatt nem tudta önállósítani magát. Az olyan segédnek, aki finoman, tisztán tudott dolgozni, *fehért munkás* volt a szakmai neve, és jobb bér járt neki. Az ilyen munkának különösen a gyöngyös-, pillangós-, selyempapucs készítésénél volt jelentősége. Idős mesterek mondják, hogy a múlt században a papucsoslegénnyel úgy egyeztek, hogy az heti 20 pár papucs készítésére kötelezte magát. Ez volt a *szakmány*, ami heti 60–70 munkaórának felelt meg. A munkaerőnek e kiuzsorázásához még az is hozzájárult, hogy ha nem készítette el, akkor a hiányzó pár akkordbérének kétszeresét vonták le a megszolgált bérből. A legényeknek ez a kiszolgáltatottsága később is nagyfokú szociális elégedetlenségnek volt a forrása, amelyet nem kisebb ember örökölt meg az első világháború előtt írt riportjában, mint Móricz Zsigmond.<sup>20</sup>

A segédek bére általában mindig igen nyomorúságos volt, így a harmincas évek elején, a nagy gazdasági válság idején darabonként csak 50–65 fillér, míg azután 1936-ban 3 heti sztrájk után 100 százalékos béremelést vívtak ki.

Az a nagy válság, amely egyéb nehézségek mellett századunk elején a cipőviselőre való rohamos áttéréssel a szakmát megrázta, több mestert és segédet szövetkezeti alapítására késztetett. Így jött azután 1908-ban létre Felsővároson, a Római-körúton az *Első szegedi cipő-, csizma- és papucsipari szövetkezet*. Az alapítás idején 5 mester és 10–12 segéd volt a tagja. Ennek a szövetkezetnek működéséről keveset tudunk. Egy másik hasonló jellegű, de *kisipari* névvel megkülönböztetett szövetkezet a Csongrádi sugárúton 1921–1935 között szintén működött. Ennek mintegy 15 mester volt a tagja.

A szocialista szövetkezeti gondolat térhódítása következtében 1951 augusztusában kezdett *Papucskészítő KSZ* működni, amely 37 papucsosipari dolgozót — mintegy kétharmad részük mester és egyharmad részük segéd — és még 35 kívülálló papucshimzőnőt tömörített magába. A szövetkezet egyedül áll az országban. A munkát a termelékenység érdekében nagyüzemi keretek között végzi. A gépesítés előtérbe nyomult, főleg a cipőgyárak néhány munkagépét alkalmazza sikerrel, így a fűzésre szolgáló varrógépet, a talpbőrt egyenletessé tevő egalizálót, a különféle préseket, főleg az ágóprést. A szakma minőségi jellege természetesen megköveteli a további gondos kézimunkát is.

A szövetkezetben a Város legkitűnőbb mesterei és segédjei több női dolgozóval serénykednek együtt, és mind a jóízlés, mind pedig az anyagtakarékosság követelményeinek egyaránt eleget tesznek. A munka erősen specializálódott. A bőrlőkészítés, szabás, fejkészítés (női munka), fára verés, ragasztás, talpalás, préselés, kerekítés, végső adjusztálás (női munka) a Bartók Béla téren, most pedig napjainkban a Cserzy Mihály utcai modern önálló épületben tágas, világos helyiségekben folyik, és valamennyi munkarészlet a legalkalmasabb dolgozók kezében van. Leginkább a modern városi, és pedig ipari munkás és értelmiségi szükségleteket elégítik ki a japánpapucs,

<sup>20</sup> Móricz Zs., A szegedi papucs. Az Est 1913, 15. sz.

flepperpapucs, pizsamapapucs, férőpapucs, gyerekpapucs gyártásával. Sokszor készítenek azonban főleg népi tánc- és színjátszó csoportok számára hagyományos formájú papucsokat is. A kivitel is öröndetesen emelkedik.

Sokan azt hiszik, hogy a családi önelltát és földrajzi elszigeteltség, továbbá a céhesség kötött világában virágozhatott csak „igazi” népművészet. A szegedi papucs ezzel szemben azoknak ad igazat, akik azt vallják, hogy a népi ízlés a gépkorszak kötetlenebb társadalmi keretei között is megtalálja a maga jellegzetes művészi kifejezését. Akik a papucsot hordják, jórészen már nem parasztok, de mégis beletartoznak egy kisebb emberi közösség sajátos formavilágába. Akik a papucsot készítik, már alig dolgoznak olyan anyagrésszel, amelyet nem a gép készített, sőt sokszor nem is Magyarországon készített. Ennek ellenére is azonban valami törőlmetszett és a maga nemében szinte egyedőlláló modern népművészeti alkotást sikerőlt szegedi népőnk igényének, a szegedi papucsos formakésztségének és mindkettő őszönős ízlésének megteremtenie.

## Szűcsök

A mesterség évszázadokon át a legnépesebb és legtekintélyesebb szegedi iparágak közé tartozott. Már a XV. századi oklevelekben előfordul a *Szűcs* név, amely ebben az időben nyilvánvalóan még foglalkozást és családnevet jelent egyszerre. Egyiküknek sarjadéka, nevezetesen Dömötör szegedi szűcsmesternek Máté fia 1465-ben már a krakkai egyetemen tanult, amiből a céh virágzó jólétére bizony következtethetünk. Említésre érdemes az is, hogy a gyermek Domonkos, Szűcs Imre fia Kapisztrán János újlaki sírjánál 1460 táján meggyógyul.

Az 1522. évi egyházi tizedlajstromban 131 juhos gazdával találkozunk. A magyar *Ihász*, *Johos* mellett előforduló *Bács* és *Csobán* családnevek a szegedi juhászat balkáni, illetőleg erdélyi kapcsolataira mutatnak, amelyek révén a szegedi szűcsök nyersanyag szükségleteiket is pótolják. Egyébként a jegyzékben a Szűcs név — *Pellifex* alakban is — 25-ször fordul elő. A foglalkozást jelölő családnevek közül ezt csak a *Szabó* és *Varga* múlja fölül.

A szegedi középkorból ismeretes, hogy János szegedi szűcsmester Ulászló királynak két subáját *sabelli* (coboly?) prémekkel hozta rendbe.<sup>1</sup> Ehhez tudnunk kell, hogy a régebbi évszázadokban a subaviselet az egész magyar társadalomra, tehát a főrangúakra is jellemző volt. Mátyás király, majd II. Ulászló díszes subával tisztelték meg előkelő híveiket. Ez az uralkodói jóindulat jele volt. Úgy osztogatták a subákat, mint később a török szultán a kaftánokat. A suba egykorú olasz forrásokban különben *turca* néven szerepel. Ezzel a szóval — mint más esetekben is — a magyar viseletnek a számukra idegen, exotikus, keleties sajátosságát akarták megörökíteni. Estei Ippolit számadáskönyvében ez is olvasható: *suba all' ungaréscha*.<sup>2</sup>

Sajnos, Szeged középkori oklevelei az idők folyamán nagyrészt megsemmisültek. Így a szűcs céh egykorú virágzásáról sincsenek írásbeli adataink. Az előbb mondottak alapján azonban elképzelhetetlen, hogy a szegedi szűcsöknek önálló céhük ne lett volna.

Ismerve a törökök birkahús kedvelését, ami a magyar juhászat balkáni kapcsolatainak erősödésével is együtt járt, a szegedi juhászat és vele szoros összefüggésben álló, tőle függő szűcsipar a hódoltság korában is virágzott. Erről azonban szintén csak szórványos adataink vannak.

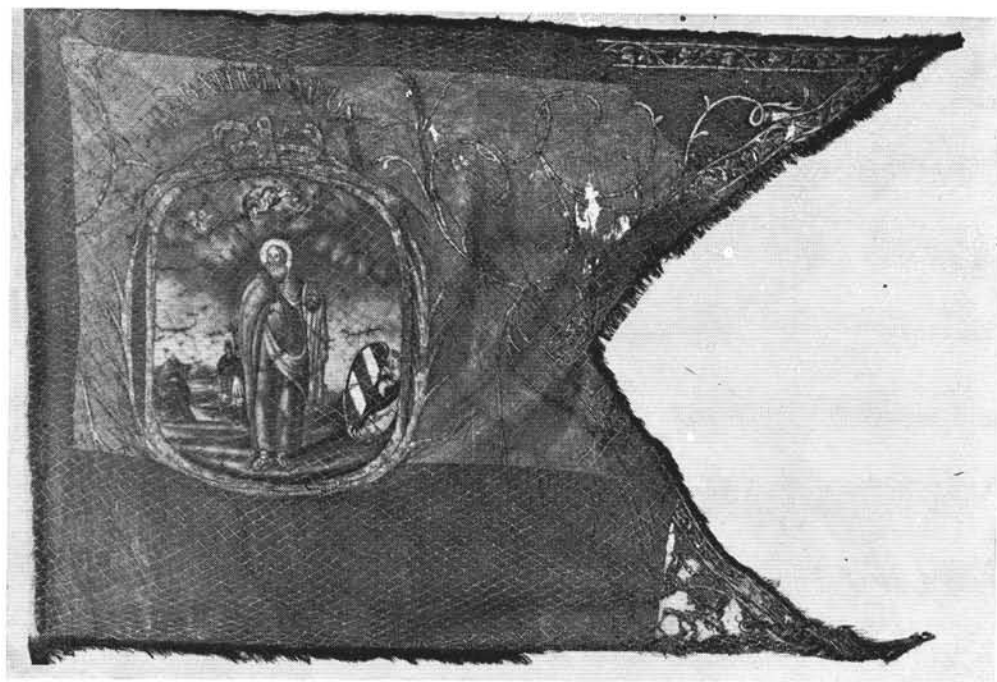
Ez a másfél század a viseleti kultúrára föltétlenül konzerváló hatással volt és így a helyi ízléshagyomány ereje a szűcsmunkánál, szűcs kezéből kikerülő ruházatnál is érvényesült.

Biztos adataink szerint a céh a XVIII. század elején újjászületett. Pecsettjük 1722-ből ránk maradt, szövege: SIGILL CAETUS PELLIONUM SZEGEDIENSE. A pe-

<sup>1</sup> *Hilf* 12.

<sup>2</sup> *Balogh Jolán*, Mátyás-kori, illetőleg késő középkori hagyományok továbbélése műveltségünkben. *Ethnographia* 1948.





A szűcsök céhzászlója (MFM)

csét címermezejére két oroszlán van vésve, amint kifeszített bőrt tartanak. 1724-ben már céhzászlajuk is volt. A céhes mesterek nyilván tiltakoztak a kontárok versenyé ellen, mert 1727-ben a Tanács a céh szabadalmaira való hivatkozással elrendeli *az olyatén emberek kik tudniillik Szűcs mesterséget ex professo nem tanulták, semminemű szűcsi portékát behozni és árulni ne merészeljenek, másképpen ezen publicatio szerint, ha valami kárt fognak vallani, maguk vétkeinek tulajdonítsák.*<sup>3</sup>

Szeged városának tanácsi jegyzőkönyve 1744-ben megörökíti a szegedi szűcs céh megerősített artikulusait is. A szegedi szűcsök, név szerint Simity Mátyás, Öreg Tóth János, Lovászy Jakab, Lovászy János, Simity Illés, Dugonyi András, Babarczy György, Tóth György, Gyurisity Mátyás, Ifjú Tóth János nyerik a céhszabadalmat Mária Teréziától. Ez a szegedi szűcsélet számos sajátosságát őrzi, több helyi kérdését szabályozza.<sup>4</sup>

A céhlevélnek az 1744. évi tanácsi jegyzőkönyvben őrzött, még sehol nem közölt szövege:

Első Articulus: *Minthogy ezen Szabad Királyi Szeged Várossában az mostani egész számban levő Harminc Szűcs Mester Emberek úgy annyira elegendők, hogy ha ezeknek száma szaporodna, egyik az másinak kenyeret is elvenne; Azon okból szükséges, hogy semminemű Vidéki az idevaló Szegedi Mester Embereknek Fiain kívül ezen becsülletes Szűcs Czéhnek Tagjai közé ne számláltathasson külföldben, hanem ha valamely Mester Embernek Leányát vagy Özvegyét Házastársul elveszi; vagy azon kivülis a Nemes Magistratus az Közjóra való nézve, az Mesterek Számát akarná nagyobbítani és azért ha valamely Vidéki Mester ember ezen böcsülletes czéhben bé-vétetlédne, akoron Polgárság iránt Végezni, olly böcsülletes Levelet mutatni, mellyből ki tessék, hogy ő jámbor, böcsülletes és tökéletes Attyaktul és hova való léssen, azután az Czéh ládájában kész pénzül 30 Rhenus forintokat fizetni, az szokott Reme-*

<sup>3</sup> *Hilf* 95.

<sup>4</sup> A céhlevelet a SzÁL őrzi.

get meg csinálni és egy Tiszteséges Ebédet adni, Úgy mind azonálta, hogy az Szegedi Mesteremberek Fiai és kik azoknak Leányát, vagy Özvegyét elveszik, az szokot Remeget azok is meg csinállyák egészlen és az ebédet is meg adgyák az eő bé állások idein, de az rendes kész Pénzből álló Summának csak fél részével tartozzanak.

Második Articulus: Midőn valamely Vidéki Mester Legény, a ki Szegedi Szűcs Mester Embernek Leányát, vagy Özvegyét el vette vagy másképpen is az böcsületes Czéhben kíván bé állani, három esztendeig való el követett Vándorlásáról meg felellyen, úgy az Inas Esztendőket is meg bizonyítsa, és bé állása előtt az Vidéki Legény egy esztendeig Szegedi Mester Embernél dolgozzék, de az idevaló Szűcs Mester Emberek fiai, ezen egy Esztendeig való szolgálattal szabadok legyenek, de az megírott Vándorlássára és Inas Esztendőkre ők is tartozni fognak valamint a Többiek.

Harmadik Articulus: Ezen Szegedi Böcsületes Szűcs Czéhbeli Mester Emberek egyenleő akaratat minden Új Esztendő Napján oly érdemes és tökéletes Czéh Mestert és Attya Mestert válasszanak, a kik az böcsületes Czéhnek közönséges Dolgait hiba nélkül igazgathassák, és ezen elő járóknak az több Czéhbeli Mester Emberek engedelmeskedvén, midőn általok az Czéh Dolgainak el intézésére citaltattnak és hivatattnak, híven meg jelennyenek más külföldben az mely Mester Ember az Czéh Mesternek hivatására az rendelt Helyen helyes ok nélkül meg nem jelenne, elsőben büntetessék egy forinttra, másodsor duplan, harminczor (!) pediglen súlyosabb büntetést végezen az böcsületes Czéh az olyan Szó fogadatlank ellen.

Negyedik Articulus: Az mely Szűcs Mester Legények más helységekből ide Szegedre az munka kedveért előjnnak azoknak mind addig ne legyen szabad Méhelyben állani, valamedig magát az Czéh mesternél vagy Attya mesternél meg nem jelentik és magok jó viselése felől való Leveleket meg nem mutatlyák az olyan Legényt pedig szabad lészen Czéh Mesternek magánál megtartani, vagy más Méhelyben a hol szükséges lészen bé állítani.

Ötödik Articulus: Bizonyos ok nélkül az Mester Emberek Méhelyekben dolgozó Mester Legénynek üdöjeken kívül Bütsút ne adgyanak és munkájokból ki ne vessék, hogy annál inkább az szokott, és szükséges Esztendőket böcsületesebben ki tölthessék, hogy ha pediglen az meg történne és az Mester ember maga Legényét ok nélkül az munkától tilalmazná szabad lészen az olyan Legénynek maga Mestere ellen az böcsületes Czéhben panaszi tenni és a mit Czéh végezni fogh magát ahoz alkalmaztassa, úgy hogy ha az Mester Ember vétkes leszen az Czéh ítélete szerint büntessék, az Legénynek pediglen az által az szokot Esztendeiben Csorba ne legyen.

Hatodik Arttus: Az Czéh Mester, Attya Mesterek együt úgy vigyázzanak, hogy valamely Városi vagy kölső ezen Czéhben lévő Mester Ember akár mely vevő Embert, némely rosszul készézet munkával akar vásári, akár más alkalmatossággal meg ne csallyon, Vásárokon kívül pediglen semminémű Vidéki és kölső Ember Szűcs készézet munkát ne árulyon, hogy ha tilalom ellen tudva az olyatin áruló tapasztaltatik annak munkája és Partékája az Nemes Magistratus herével el vétettögyék, és fele legyen az böcsületes Czéhé.

Hetedik Articulus: Hogy kölső Mester Emberek Kalmárok, Görögök, Zsidók és Török Jobbágyok Vásárokon kívül tuczet számra Rókát a vagy a SzűcsMesterséget illető más Partékát árulni Szegedre hoznának ne legyen szabad egy Szűcs Mester Embernek is az Böcsületes Czéh here nélkül az olyan Partékát meg bontani és abból vásárolani 12 f büntetés allat.

Nyolcadik Articulus: Mivel hogy akármelly kolmárok, Zsidók és mások is a Városban az nyers bőroket mind az Mészárosoknál mind pedig házonként Nyereségre az böcsületes Szűcs Czéhbeli Mester Emberek igen nagy károkkal szoktak venyi, azért szükséges, hogy a nyers bőroket kereskedésre senki ezen böcsületes Szűcs Czéhben kívül a mennyire a Czéh Mestereknek kívántatnak és ha ezek is azt az árat, melyet más vevők adnak, megadgyák el ne ragadozza és midőn olyanok tapasztaltattnak, az Tettes Magistratusnak hatalmával tilalmaztassanak aféle kárt okozó kereskedéstül.

Kilencedik Articulus: Mindhogy Fölséges Asszonyunk és koronás Királynénk azt méltóztatta kegyelmessen rendelni, hogy valamint Debreczenben, úgy itt is Szeged Nemes Királyi Várossában mind az Czéhes Szűcs s mind pedig az Czéhes Szabó mestereknek is egy aránt mind itt a Nemes Városban s mind pedig kölső Helyeken is szabad legyen bórrel bélet mentéssel, sövegekkel és kalpagokkal kereskedni és azokat akár háznál, akár pedig Országos Vásárokon is szabadon eladni. Úgy mind azonálta, hogy senki a Szűcs Mesterek közül ne merje semminémű szín alatt az ollatin Mentéket, sövegeket és Kalpagokat vagyis azokhoz való Posztót föl szabni és meg varrani és nem is más kölső, hanem csuppan tsak az ide való Szegedi Czéhez való Szabó Mesterekkel, ne legyen szabad az ollatin Mentéket, Sövegeket és Kalpagokat akár mi névvel nevezendő Bórrel meg bélelni vagy Prémezni s nem is mássat, hanem egyedül csak az ide való Szegedi Czéhez Szűcs Mesterekkel megbélelni és prémeztetni. Aki pedig vagy egy vagy más részről is ellen cselekedne, az Városi Magistratus által annyiszor a mennyi-szer érdemessen megh büntetessék, azért fölséges Asszonyunk s Királynénk Rendelésének szentül való meg tartására valamint a Szabók úgy viszont ezen Czéhben lévő Szűcs Mesterek is mindnyájan erős és kemény büntetés allat köteleztetnek.

Tizedik Articulus: Kedves lévén az Isten előtt az Ügyefogyottaknak táplálása és az alamizsnálkodás, annak megh tartására az elbágyodot jövő, járó vándorló Legény és beteges Mesterek, s legények

számára és Táplálásokra minden Esztendőben minden Czéhbeli Mester Ember tartozzék 25 kr az Czéh ládájában fizetni úgy hogy ha valamelyik Mesternek vagy Legénynek halála történne, tartozzon az böcsületes Czéh annak lelkéért az kántorokon kívül az Parochialis Templomban egy Szent Missét szolgáltatni.

Tizen Egyedik Arttus: Minden Kántoron az böcsületes Czéhbeli Mester Emberek egyben gyűllyenek és az Privilegialis Articulusokat el olvastassák Magistratualis Commissarius jelenlétében, az Kántorokon rendelt Czéh Misséjén kiki személye szerint jelen legyen egy font viasz büntetés alatt, nem köllömben hogy ha valamely böcsületes Szűcs Czéhbeli Mester Embernek magának vagy Cselédgyinek halála történik, annak tisztességes el takarítására és temetéssére nem Cselédgye által, hanem tulajdon Személye szerint minden Szűcs Mester Ember tartozik meg jelenni, melyet hogy ha helyes ok nélkül el mulatná, Valamelyik meg büntessék 50 pénzekre.

Tizenkettődik Arttus: Minden böcsületes Szűcs Czéh Mester Ember úgy a hozzájuk tartozandó Mester Legények is Úr napján, Szent Háromság Vasárnapján, Szent Dömötör és Szent Marck napján essendő és az Nemes Várostud rendelt más ajtatos Processiokon is az Czéhnek Zaszlójával mind végiglen jelen legyenek 5 Rhenus forintokból álló büntetés alatt, ha helyes ok nélkül szánt szándékkal el mulatna. Az jó rendet meg tartsák és hogy ha az Rendelésekben az Czéh Mester röstelkedne az is érdeme szerint büntessék.

A 13—19. artikulusokat csak tartalom szerint ismetetjük, mert szegedi jellegzetesség nem akad bennük. A 13. és 14. artikulus a mesterlegény kötelességeiről, a 15. a mesterek tisztességes életéről intézkedik. A 16. artikulus értelmében a céhpatrónus Szent Bertalan apostol, akit a jámbor hagyomány szerint elevenen nyúztak meg. A 17. artikulus az elhalt mester árváinak érdekéről, így a nem befejezett munkának a céhközösség által való elvégzéséről és a befolyt összegnek az árvák javára fordításáról szól.

A 18. artikulus a 9.-nek a posztómunkára való határozatát erősíti meg. A 19. artikulus értelmében tilos egymás munkáját gyalázni.

Huszadik Arttus: Midőn fölséges koronás királyunknak szolgálattára föl állítandó, vagy állított Regementek mondérjának el készítése az böcsületes Szűcs Czéhre rendeltetik, akkoron nemcsak két három Mester Ember vállalja annak készítését, hanem az közönséges Mesterek között, kinek kinek értéke szerint el osztassék.

A 21—28. artikulus az inasok dolgát, továbbá a céhbeli mester tisztességes életmódját szabályozza.

Huszonkilencedik Arttus: Minden ezen Czéhben be íratott Purger más Szabad Királyi Városoknak szokássa szerint vidékiek előtt közönséges Vásárokon Bóltot és Sátorot az belső, fölső és alsó Városban a holott a Városnak Vásárbírája rendelni fogja építeni és kinyitnya szabad légyen.

A 30. artikulus a céhgyűlésen való illendő viselkedést szabja meg. A 31. artikulus előírja, hogy a legények munkaideje Szent Mihály napjától húsvétig reggel 4-től este 9 óráig tart. Köteles a legény az utcákon tisztességes ruhában, keében pálcával járni. A 32. artikulus a köszönés tisztességes módjáról szól.

Harmincz harmadik Arttus: Ezen Szegedi Szűcs Czéhben szabad lészen más Városokon, Falukon és Helyeken ahol tudni illik helyben Szűcs Czéh nincsen, lakozó Szőcseknek is magokat bé íratni vagy ingremiáltatni, melyek mindnyájan Úr napi Processiora tartoznak Szegedre bé jönni.

Az utolsó 34. artikulus a hatósági céhkomisszárius jogköréről szól.

#### A Szűcsök Társasága Czéhe az árakról 1745-ben így intézkedik

Angliai, Hollandiai, Spanyoll, avagy más derék Posztóbull való Mentéért, ha már a béllés egész táblákra varratott és készítettet akar Czoboly, akar Nyuszt, vagy Róka, avagy más idegenországbull való bőr, vagy béllés légyen az, és a gazda minden szükséges eszközt maga adangya hozzá, és környös környüll Prémés fog lenni a mente, a Szűcsnek adassék munkájáért 1 F 25 kr.

Ha pedig az olyan Mente alá való béllés darabocskákbull álló és aztat Szűcsnek kell összevarrni olyankor fáradságáért adassék 1 F 70 kr.

Hasonló középszerű Mente béllésért ha a béllés kész 1 F

De hogyha darabocskákbull kell össze varrni a béllést 1 F 30 kr.

Egy kurta hasonló Mentéért 80 kr.

Hasonló Mentéért, ha darabocskákbull kell össze varrni, munkájáért adassék 1 F 10 kr.

<i>Ha pedig az ollyatén Mente csak elől és nem alól léssen prémzett, tehát a hosszú mentéért nem többet, hanem 85 pénzt kell adni munkájáért idest</i>	85 kr.
<i>Középszerű Mentéért pedig</i>	30 kr.
<i>Asszonyi 6. vagy 7 rész Posztóbull álló egy Mentéért, akar minémű béllése legyen, ha már táblákra varratott készítettett és körös környül prémes léssen, az Asszony pedig minden hozzávaló szükséges eszközt adandgya, fizettség munkájáért</i>	1 F 50 kr.
<i>Ha hogy pedig a béllés készitetlen léssen, művéért fizettség</i>	2 F 10 kr.
<i>Ha pedig az ollyan hosszú és széles Asszonyi Mente csak elől és nem körös környüll léssen Prémzett és a béllés már táblákra volna vonva s készítve, az ollyasmi Mente készítéséért fizettség</i>	1 F 20 kr.
<i>Ha hogy pedig az ollyan Mente béllés csak darabokbull álló és alól nem prémzett, tehát munkáért adassék</i>	1 F 50 kr.
<i>Bárány bőr bélléssell Aszszonynak vagy szólgálónak való Magyar Mentebéllésért és környös környül megh rókázott, ha a béllés már táblákra varratott és készítettett, és az Aszszony vagy Szólgáló léány minden szükséges eszközt adand hozzá fizettség</i>	60 kr.
<i>Kisebb Mente bélléséért s készítéséért</i>	55 kr.
<i>Ha pedig csak elől lenne Prémzés, kisebb Mente béllésért, munkáért fizettség</i>	50 kr.
<i>Kisebb hasonló Mentéért</i>	45 kr.
<i>Bárány bélléssel béllélt férfinak, vagy köz renden lévő Embernek való Mentéért, ha körös környüll Prémzett léssen, és a béllés már öszve vólt varrva, fáradságáért fizettség</i>	60 kr.
<i>Hasonló kisebb Mente megbélléséért</i>	55 kr.
<i>De ha csak elől lenne Prémzés, nagyobb Mente készítéséért</i>	50 kr.
<i>Kisebb Mente bélléséért</i>	45 kr.
<i>Egy par Nyestes vagy Nyusztos, egy Magyar Kalpagh, bárány bőr bélléssell, ha a gazda ad mindent</i>	35 kr.
<i>Ha isméth béllése léssen posztóbull és csak két nyestes, vagy nyusztos léssen fizettség</i>	25 kr.
<i>Nyuszt vagy nyest felvarrásáért</i>	15 kr.
<i>Egy Vidra bőr ki készítéséért</i>	15 kr.
<i>Egy Róka bőr csavállásáért</i>	10 kr.
<i>Egy Juh vagy Ürü bőr elkészítéséért</i>	12 kr.
<i>Egy Bárány bőr megh készítéséért</i>	6 kr.
<i>Egy elvetélt bárány bőr megh készítéséért</i>	4 kr.
<i>Egy nagyobb róka vagy hiús bőr készítéséért</i>	25 kr.
<i>Egy nagyobb Medve bőr ki csavállásáért</i>	1 F
<i>Kisebbért isméth</i>	67 kr.
<i>Egy Vad Macska bőr készítéséért</i>	8 kr.
<i>Egy borjú bőr készítéséért</i>	15 kr.
<i>Egy Juh bőrbull álló béresnek való nagy Kődmenért, melynek Prémzése kecske bőrbull vagyon cifrázás nélkül fizessenek</i>	2 F
<i>Közép szerű közönséges Magyar Béresnek való Kődmenért</i>	1 F 75 kr.
<i>Kisebbért pedig</i>	1 F 50 kr.
<i>Magyar Léánzónak vagy Aszszonynak való egy közönséges kődmenért</i>	1 F 50 kr.
<i>Németh Léánkának való kődmenért</i>	75 kr.
<i>Ha pedig a béllést, vagy Kődmennek való bőroket a Gazda adgya, munkájáért czifrázás nélkül</i>	60 kr.
<i>Közép Szerűért</i>	50 kr.
<i>Kisebb Kődmenért isméth</i>	40 kr.

A szűcsipar további virágzását, sokoldalúságát az 1813. évi árlajstrom adatai is bizonyítják:

1. Egy leg nagyobb Mente prémzésért, és béllésért, béllés és prémen kívül	2 fl.
detto béllés nélkül egyedül prémzésért	1 fl. 15 kr.
2. Két egy fél rőf posztobul készült Mentének béllésétül és prémzéséért	1 fl. 45 kr.
3. Egy-egy fél rőf posztobul készült mentének béllésétül és prémzésétül	1 fl. 45 kr.
Hasonló Mente prémzéséért a béllésen kívül	
4. Liberia	1 fl. 6 kr.
4. Liberia Mentének béllésétül és pérémzésétül	1 fl. 15 kr.
detto prémzéséért a béllésen kívül	45 kr.
5. Egy szólgálónak való mente vagy Rékli béllésétül, s prémzésétül	1 fl.
6. Lengyel módra készült Mentének rokával gazdagon körös környül való prémzéséért és fehér bárány bőrral való meg bélléséért, a Szűts adván mind prémet, mind béllést	22 fl.
detto Fekete bárány bélléssel az eleje meg béllelve	26 fl.

7. Hasonló módra készült mentének ha alól nem prémeztetik fehér bárány bőrrel bélelve	18 fl.
detto az eleibe fekete bárány bőrrel bélelve	22 fl.
8. Két egy fél röv posztobul varrott Mentének egészen roka Májjal való béleléséért és környös körül roka torokkal való meg prémezéséért	50 fl.
9. Négy röv posztobul készült Mentének hasonló bélelésétül és prémezésétül roka torokkal	65 fl.
10. Középszerű Mentének hasonló bélelésétül és prémezésétül	35 fl.
11. Hasonló prémmel prémtett s bélelt mentétül, ha tsak két szárnya béleltetik Roka májjal, hátulja pedig bárány béléssel	30 fl.
12. Egy nagyobb Mentének Roka nyakkal való megprémezéséért és bárány bőrrel való meg béleléséért, ha a két szárnya fekete bárány bőrrel béleltetik	22 fl.
Hasonló prémezéstül, és Roka májjal bélelve	30 fl.
13. Középszerű mentének hasonlóan Roka nyakkal való prémszéért, és báránnyal való hasonló bélelésétül	18 fl.
Hasonló prémezéstül és Roka Májjal való béleléstül	25 fl.
14. Roka háttal prémtett, és fehér bárány bőrrel bélelt mentének prémezésétül és bélelésétül	10 fl.
15. Fekete bodor bárány prémmel gazdagon prémtett és apros fekete báránnyal bélelt nagyobb mente	24 fl.
Hasonló prémmel prémtett és fehér bárány bőrrel bélelt mente	15 fl.
16. Középszerű Mentének fekete fodros Erdélyi bárány bőrrel való prémezésétül és fekete bárány bőrrel való bélelésétül	20 fl.
detto fehér bárány bőrrel bélelt	12 fl.
17. Közönséges Magyar fekete báránnyal prémtett és fehér bárány bőrrel bélelt mente	6 fl. 30 kr.
18. Egy nagyobb Mentének fekete Janottal való prémezéséért béllés nélkül	7 fl.
detto középszerű mentének dto	5 fl.
19. Egy nagy Mentének házi Gerénnyel való prémezéséért béllés nélkül	12 fl.
detto középszerűnek detto	9 fl.
20. Egy nagyobb Mentének festett rokával való prémezéséért béllés nélkül	8 fl.
Középszerűnek detto detto	6 fl.
21. Egy nagy Mentének Roka torokkal való tsinos prémezése béllés nélkül	20 fl.
Középszerűnek	16 fl.
22. Egy nagyobb Mentének Roka nyakkal való prémezéséért béllés nélkül	12 fl.
Kissebbért detto detto	9 fl.
23. Egy nagyobb Mentének ketske bőrrel való	
detto	5 fl. 30 kr.
Kissebbért detto	4 fl.
24. Nagy Mentének Erdélyi bodor fekete bárány prémmel való prémezéséért béllés nélkül	10 fl.
Középszerű detto	8 fl.
Leg kissebb detto	7 fl.
25. Fekete leg szebb bárány bőrbül készült téli Lengyel Süveg	4 fl.
detto közönséges fekete bőrbül detto	3 fl.
detto Téli Sapka fehér bárány bőrbül detto	1 fl.
detto szürkére festett detto	1 fl. 40 kr.
26. Egy téli hosszú Mentének az úgy nevezett Bundának Farkassal prémezve és bárány bőrrel való béleléséért	26 fl.
27. — hasonló Mentének Rokával prémezve és báránnyal béleléséért	18 fl.
28. — hasonló Bundának fekete bárány bőrrel való prémezéséért és fehér bőrrel béleléséért	15 fl.
29. Ketskével prémezve és fehér báránnyal bélelve	12 fl.
30. Egy hasonló Bundának róka májjal való egész béleléséért prémezés nélkül	25 fl.
31. Roka lábbul varrott téli egy pár ujatlan kesztyű	1 fl.
detto ujjas detto	1 fl. 20 kr.
32. Egy Farkas bőrnek tsávalásáért	24 kr.
33. — Roka bőrnek tsávalásáért, és kirámázásáért	15 kr.
34. — Juh bőr ki tsávalásáért	8 kr.
35. — bárány bőr dto	6 kr.
36. — hasi bárány bőr dto	4 kr.
37. — farkas Bunda varrásáért és meg irházásáért	12 fl.
detto irházás nélkül	8 fl.

38. — <i>férfinak vagy Asszonyoknak való leg nagyobb ködmen fehér prémmel</i>	6 fl.
detto középszerű	5 fl.
detto kisebb	4 fl.
39. Egy leg nagyobb Férfi vagy Asszony ködmen prémezés nélkül	4 fl.
középszerű	3 fl. 30 kr.
kisebb	3 fl.
40. Szolgálóknak való közönséges Kődmen	2 fl. 15 kr.
detto kisebb	1 fl. 45 kr.
41. Hogy ha valaki maga adja a bőrt egy prémzett ködmennek varrásáért	
irhával együtt fizetni fog	2 fl.
detto prémetlen ködmennek varrásáért irhával együtt	1 fl. 30 kr.
detto kisebbnek detto	1 fl.
42. Hogy ha valaki mind bőrt mind irhát maga ad, egy prémzett ködmennek egyedül	
varrásátul fizetni fog	1 fl. 20 kr.
Hogy ha valaki mind bőrt mind irhát maga ad, prémetlen ködmennek egyedül	
varrásátul	45 kr.
detto kisebbnek varrásátul	30 kr.
43. Egy nadrágnak egész irházásáért irhával együtt	1 fl. 20 kr.
detto fél irházás	45 kr.
44. Egy Nadrágra vakó Irha	45 kr.
45. — Kődmenre detto	40 kr.
46. — nagyobb Suba tsávált bárány bőrből gallérral irházva	20 fl.
kisebb detto	16 fl.
47. Egy nagyobb Juhász bunda törött Magyar Juh bőrből gallér nélkül	10 fl.
kisebb detto	8 fl.
48. Egy tsávált subának bárány bőrből való varrásáért irhával együtt bőrkön kívül	8 fl.
49. Egy subának törött bőrből való varrásáért, töréssel együtt	1 fl.
50. Egy férfinak való ujjatlan ködmen bárány bőrből	2 fl.
Ha a gazda adja a bőrt	30 kr.
51. Egy Janot a vagy Matska, úgy Görény, Borz és Vidra bőrok tsáválásáért	8 kr.

A XVIII. századtól folyton szaporodó adataink szerint a régi szegedi szűcsök kevés kivétellel Felsővárosban, majd még Rókuson dolgoztak.

Ennek az elkülönülésnek megvolt a maga természetes oka. Felsővárosban, amely egyébként is minden mesterségek szegedi ősfészke, a bőrfeldolgozó iparágak szépen elfértek egymás mellett. A vízi közlekedés is beleszólt a szállításba. A Tisza közelsége és a gyakorta magas vízállás kedvezett az áztatásnak. Érvényesültek azonban a tabáni török hagyományok is, amelyekre már többször utaltunk. A század második felében települt Rókus szűcsipara az itt élő juhászok és cincárok szomszédságában virágzott. Erről a kapcsolatról bővebben a juhászatnál szólunk.

A múlt század első évtizedeiben a szegedi szűcs céh súlyos belső válsággal küszködik. A paraszti ízléshagyomány és a külföldi divatáramlatokkal is számoló polgárisodás ütközik a magyar- és német-szűcsök villongásaiban egymással. A *némötszűcsök* hosszú ideig nem alkottak Szegeden önálló céhet. Ez a *magyarszűcsök* ősi tekintélyét, társadalmi súlyát, ízlésvilágának szívósságát bizonyítja. Az előbb ismertetett egykorú főljegyzésekből, árszabásokból kitűnik, hogy már a XVIII. században is ők maguk készítenek *némötös* szűcsmunkákat. Ez már jelzi az európai barokk divatformák meghonosodását is. Nyilván e céhen belül mindig voltak olyan németajkú vagy „német” módra dolgozó törzsökös magyar mesterek, akik a városi igényesebb polgárságnak, várbeli katonatiszteknek és környékbeli nemességnek dolgoztak. Ezeknek a mindenkori divathoz igazodó ízlését elégitették ki, sőt számos készítményük, így a női bunda a nép szélesebb köreihez is eljutott.

A két szakmai árnyalat között feszülő ellentétet a már régebben elkülönült magyarvarga-németvarga, magyarszabó-németszabó céhek önállósága is befolyásolta, tüzelte. A magyar- és német-szűcsök 1830-ig még egy céhben serénykednek. Ebben az esztendőben összesen 163 mester, 65 legény és 14 inas volt a szegedi közös céh tagjai-

nak száma. A villongások eredménye odavezetett, hogy amikor 1835-ben a magyarszűcsök újabb céhlevelük megerősítését elnyerik, a „német” mesterek felhasználják az alkalmat és önállósulnak, külön céhlevelet szereznek.<sup>5</sup>

Az 1834. évi tanácsi jegyzőkönyvből kitűnik a pörösködés oka: a Szabó György remekléseivel kapcsolatban támadt viszálykodások mérgesítették el a helyzetet.

*Minekutánna a magyar szűts mesterek által jónak talált remek darabra nézve a német szűtsök nyilatkozásokban olly véleménnyel lennének, hogy az hibás volta miatt elfogadható nem volna, a vizsgálkodó céhek jelentő biztos úr által oda utasíttatnak, hogy a vesztő félnek költségire a kérdésben forgó remek darab valamellyik közelfekvő városnak céhe által megvizsgáltattason, egyébként pedig ugyanazon biztos úr által a német szűtsök szoros kötelességül tételik, hogy illyes költségek tevésire elegendő pénzzel szűkölködő Szabó Györgynek a megkívántató mennyiséget kifizették. Miután pedig köz tudományra lenne, hogy többször említett céhek a legfelsőbb helyi határozat által kiváltatni panaszolt újabb privilégiummal nem bírnának, a jelentő biztos úr által oda utasítandanak, hogy 6 hónapok lefolyta alatt újabb privilégiumot szerezzenek, mivel ellenkező esetben társaságok semminek tekintődven a szűtsi munkák szabadon való készíthetése mindenkinek megengedhetend.*

A németszűcsök védőszentjéről, céházszólójáról nem tudunk. A szakmai összetartozásnak és céhbeli önérzetnek e középkorias szimbólumait nyilván már fölöslegesnek érezték. Ez azonban egyúttal már a céhrendszer egyetemes válságának is jele.

A szakmában ma is járja a megkülönböztetés a magyarszűcs és németszűcs között. A leglényegesebb különbség kezdettől fogva az volt, hogy a magyarszűcs csak bőrrrel dolgozik, a németszűcs azonban a bőr mellett a posztót is fel szokta használni. Az előbbi a hagyományos ízlés szerint inkább parasztok számára, a németszűcs pedig fehérnépre, úri rendre, városi igények szerint szokott dolgozni. A mai életformát és ízlést már csak a németszűcsök kifinomult, sokoldalú szakmai hagyománya tudja kielégíteni.



Huszka József népművészetünk nagyérdemű, úttörő mestere, egyébként a szegedi kegyes iskola egykori növendéke kutatta föl Kaszalay Sándor szegedi szűcsmes-ternek az 1830-as évekből származó mintarajzait.

Huszka elmondja,<sup>6</sup> hogy magyar díszítmények után kutatva, keresztül-kasul járta az országot. Mindenfelé érintkezett szűcsökkel, szűrszabókkal, asztalosokkal és fazekasokkal, de régi mustrakönyvekre a legnagyobb utánjárás mellett sem tudott akadni. „Miként a régi hegedősök dalai csak szájról-szájra maradtak fent, úgy a népünknel divatos díszítési módok és technikai fogások is hagyományként mesterről-mesterre szállottak. Nyomtatott mustrakönyvnek az egész hazában semmi nyoma, bár a felső Dunától az Oltig és Kassától Karánsebesig népünknek egy ízlése van a ruha kidíszítésében. Néhol egy-egy mesterlegény rajzfüzete még fennmaradt a múlt évtizedekből”. Mintakönyveink sajnos, azóta sem kerültek elő nagy számban.

Huszka ismertetése szerint Kaszalay Ferenc Sándor szegedi szűcsmesternek a Néprajzi Múzeumban őrzött több, mint 200 lapos rajzkönyve az első oldal fölírása szerint 1836-ban keletkezett. Apja is szűcs volt. Vándorlásában megfordult Csongrádon (1832), Székesfehérvárott (1834), Kecskeméten (1836). Egy személyére szóló szegedi utazólevél tanúsága szerint 1846-ban már szülővárosában mesterkedett. Kaszalay rajzkönyvében díszítő elemként rózsza, rózsabimbó, tulipán, szegfű fordul elő. „Nemzeti modorunknak eme rózsza és rózsabimbó alakjaiban — véli Huszka — némely tudósunk minden áron gránátalmát akar látni és keresni. Tudósaink bámulatos kedvveléssel műveltségünk minden nyilvánulását idegen eredetűnek tüntetik föl, mintha bizony nem lenne elég tisztességes forrás, ha azt a magyar nép kebelében születettnek

<sup>5</sup> Jenőfi 32

<sup>6</sup> Huszka J., Egy szűcsmester rajzkönyve 1836-ból. Művészeti Ipar I (1885—86), 241—252.

ismerik el. Hogy valaki a magyar suba, szűr és templomi hímzések, festett bútorok és díszített edények rózsáiban minden áron a XV. és XVI. századok gránátalmáját keresse és lássa: elfogultság, mely nem akarja ismerni a magyar nép nemzeti sajátságait.”

Huszka József mentette meg Pásztor Ferenc rókusi mesternek a múlt század hatvanas éveiből származó gyönyörű színezett mintalapjait is (Néprajzi Múzeum).<sup>7</sup>



Kaszalay Ferenc mintakönyvéből (ONM)

<sup>7</sup> A szegedi szücsipar művészeti színvonalát, jellegzetes magyar ízt meghatóan bizonyítja egy bukovinai székely szücsmester, aki a nyolcvanas évek hazatelepítései során Szegeden átutazott, majd Sándoregyházán lakott és az aldunai székely telepéseknek dolgozott. Levelet írt Szeged városának azzal a kérelemmel, hogy adják át egy szegedi szücsnek. A többi kiderül soraiból:

Tisztelt Mester uram! Én mint Levélíró, Erős István Székely magyar vagy mint Magik neveztek, csángó, akik a tavaszon négy éve lesz, bevándoroltunk ide az új hazába az első vonaton és Magik megvendégelték. Én egy vagyok azok közül és most kérem szépen a Szücs Mester urat küldjön nekem egy olyan Ködmönt, aminőt ott a Paraszt emberek szoktak viselni. Télben nekem szükségem van reá mivel én is szücs Mester vagyok. Hát azt kívánja a Magyar Kormány Biztosunk, hogy magyaros ködmönöket csináljak a népnek, mert a mostani öltözetbe nem ismernek, hogy magyarok vagyunk-e, vagy Oláhok. Hát kérem szépen, küldjön nekem egy olyan Ködmönt formának. Ha valami különös szabású lesz, legyen szíves egy papírból formát kivágni és csak így posta utánvétellel mellett elküldeni és egy kis cédulát írjon a Maga állandóságáról. Legalább a nevét írja meg, hogy tujjam, kihez címezzem a leveletem. Címem így íródik: Erős István, Szücs Mester Gyurgyevón, utolsó posta Homolicz, Torontál megye. Vö. A csángók és a magyar ködmönök. SzN. 1886, 216. sz. Nem tudjuk, vajon a szegedi díszítő formák meg tudtak-e ott az aldunai magyarság körében honosodni.





Kaszalay Ferenc mintakönyvéből (ONM)

A manufaktúra felé közeledő, kapitalizálódó szegedi szűcsipar fokozódó szükségleteit általában soha sem lehetett itt helyben kielégíteni. Ezért a nyersanyagot messzebb, gazdasági életükben elmaradottabb tájakról kellett beszerezni. A nyersbőr főleg Bácskából, Bánátból került a múlt század folyamán Szegedre. Máig emlékeztet a *csákovai bűr*. Egyes jómódú szűcsök azonban még Máramarosba is fölmentek, mert ott igen olcsón lehetett hozzájutni. Egyszer-egyszer 1000—1200 darabbal tértek haza.



Kaszalay Ferenc mintakönyvéből (ONM)



Kaszalay Ferenc mintakönyvéből (ONM)

A beszerzésben a szegedi és kisteleki *bűrszödő zsidók* is serénykedtek. Egy régi újsághír (1864) szerint „bőröket a Bánságból, Csongrád és Csanád megyékből hoznak ide, azonban egy kis rész mégis az alsó Duna felől Szerbiából vasúton is hozatik. A kivitellel leginkább Pest felé irányul s az évi forgalom bizonyosan 3000 mázsára tehető.<sup>8</sup> Ebben az időben már négy bőrgyár is működik Szegeden, amely a közeli városok mellett már Pestre, Bécsbe, Triesztbe is szállít kidolgozott bőröket.

A szegedi szűcsök száma 1880-ban 30, 1891-ben 36, 1899-ben 43 volt a magyar-szűcsök folyton csökkenő, a német-szűcsök emelkedő arányával.<sup>9</sup> Jelesebb szegedi szűcsök a századfordulón: Somogyi József, Somogyi Simon, Csáky János, Vanyó Sándor, Gabnai András, Rúza Vince, Papp András, Bohnert József, később Mentus Miklós, Szekszárdy Ferenc. Szűcsceink eljártak Szabadka, Vásárhely, Majsa, Dorozsma, Horgos vásáraitra, de a híres szegedi vásárokon is messziről fölkeresték őket.

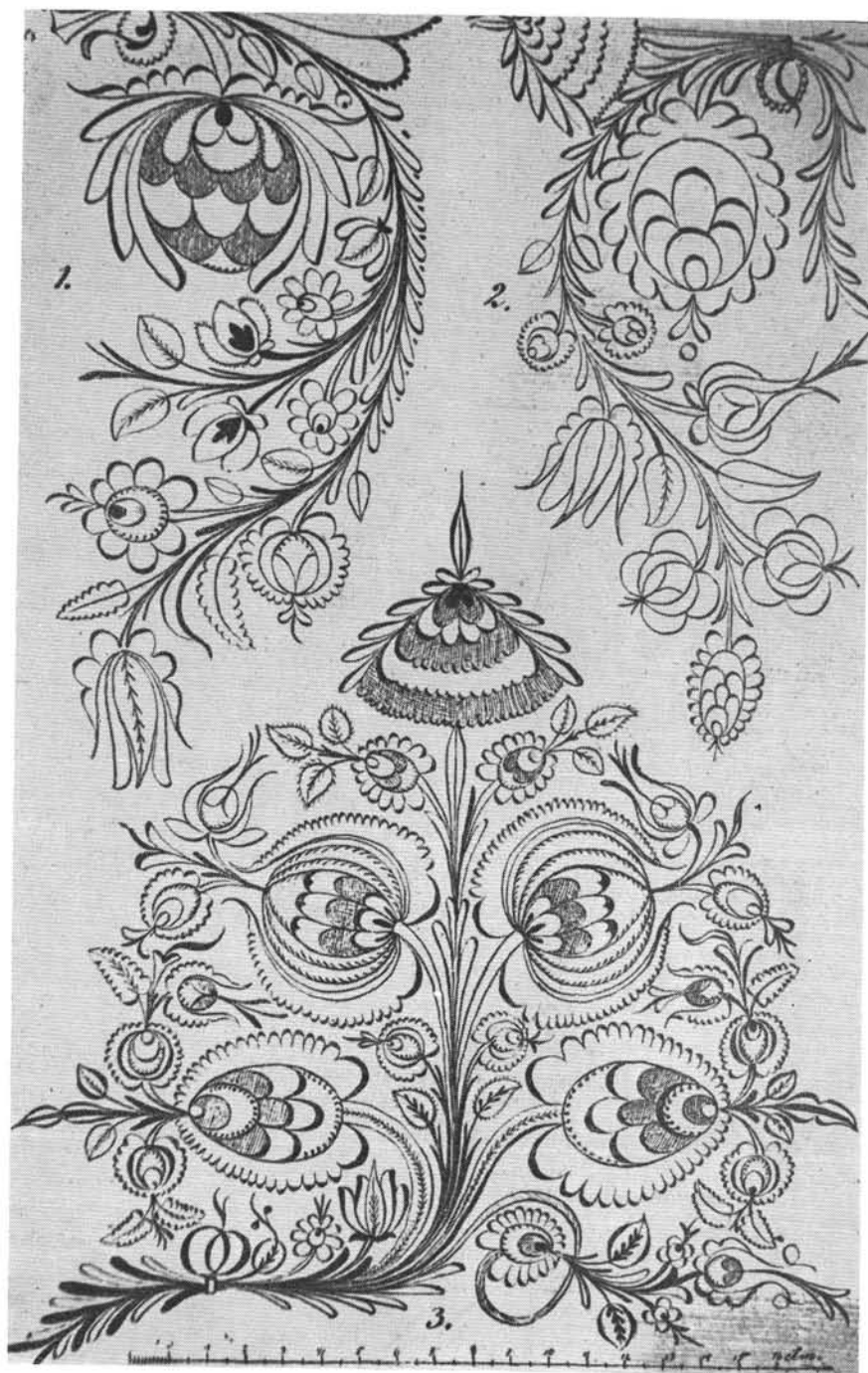
A szűcsmesterség emlékeztét a szegedi népnyelvben több szólás őrzi. Ma is mondják, ha a teendőkről tanakodnak: *hogy löszünk szűcsök?* A tápaiak a peckesen ülőre mondják: *úgy ül, mint a szűcstű*. Találós kérdés: *mikor őt a szűcs héjába* (hiába)? Amikor nem köt csomót a cernája végére.

A szűcslegényekről Kálmány Lajos egy anekdotikus történetet<sup>10</sup> is följegyzett, a Táplálkozás c. fejezetben idéztük is (131. l.)

<sup>8</sup> SzH. 1864, 35. sz.

<sup>9</sup> Pozsár 87.

<sup>10</sup> Hagyományok I, 218.



Kaszalai Ferenc mintakönyvéből (ONM)

Valamikor a szűcsök dolgozó helyisége földes volt. Hogy télen föl ne fázzanak, továbbá hogy holmijaik ne kallódjanak el, a szoba egyik világos sarkában deszkapódiumot állítottak be. Szélére prém gyanánt lécet szögeztek, hogy a leeső holmi ne guruljon le róla. Ez volt a *dobogó*. Ennek és a rajta levő bútoroknak, szerszámoknak *műhely* volt az összefoglaló neve.<sup>11</sup>



Suba díszítménye Kaszaly Ferenc mintakönyvéből (ONM)

Az alacsony, fiókos munkasztalt *verpang*, *vérpang*, *vérpáng* néven emlegették. Ezen, vagy az öblös fiókban heverték a szerszámok, így a különleges alakú *szabókés*, másként *szűcskés*, továbbá a *nagyolló*, ritkább nevén *stájerolló*. Ott volt a méretei szerint elnevezett és párnába szúrt háromélű *szűcsű*, így a *nullástű*, *éggyes-*, *kettős-*, *háromas-*, *négyes-*, *ötöstű*, az árhoz hasonló *tűszorító*, továbbá a *szűcsgyűszű*, amelynek nincs kupakja. A *szűcscérna* különleges kendercérna. A fiókban az *ácsplajbász*, a *törökvas* vagy *szaggató*: mintegy 20 cm hosszú, hegyes vas, amelyet a bőrök nyakának késnyújtásánál, gombkészítésnél szoktak használni. A *kaszakú*, vagy *fenyőkű* a szerszámok élesítésére szolgál. A *kaszafa* 15–20 cm hosszú, gömbölyű fa, amelyet kaszálásnál a bőrbe fognak és bőrostól ezt markolják meg. Így jobban ki lehet feszíteni. A bőr cifrázására szolgáló vaseszközök a *csipkéző*, *lukasztó*, *almázó*: mintegy 10 cm hosszú vésőszerű vasak, amelyekkel félkör alakú díszítéseket szoktak a készülő subára verni, *almázni*. Van még egyenes és görbehegyű *ár*, továbbá *gombkerekítő* vagy *gombfa*: ceruzánál vastagabb fa gombkészítéshez.

<sup>11</sup> A rákérdezésnél nagy hasznunkra volt Kiss Lajos, A hódmezővásárhelyi szűcsmesterség és szűcsornamentika. Bp. 1927.

Az asztalon hevert a *mértékvétel* eszköze, a *mértékfa*: egyenes pálca, amely mintegy 20 cm, *fértály* néven emlegetett távolságokra volt beosztva. Ennek megfelelően beszéltek a subamétretről. Így a *hétfértályos suba* olyan subát jelentett, amelynek magassági mérete 140 cm volt. Itt volt még kéznél a *porolópálca* is: mogyorófa vagy nád-pálca a poros bőr kiverésére. A verpang körül több alacsony, kényelmes *szücsszék*, amelynek ülőkéje legtöbbször gyékényből volt.

A dolgozó szobában voltak még polcok, fogasok, mennyezetbe erősített karikák is készülő bőrök számára.

A műhelyben való munkára általában István király napja után került sor. Ilyenkor még gyertyafény, illetőleg lámpa mellett is dolgoztak, mert a napok állandóan rövidültek. Csaplár Benedek jegyezte föl, hogy a mesterüknél étkező legények ekkor jobb ebédet kaptak: az asztalra *gyertyapecsőny*e került.

A szücs a vásárolt és kikészítésre szánt birkabőrnek kivágta a hasát, levágta a kör-mét és pofáját. Ezeket nem tudta elhasználni. Régebben a körmöt megvették enyv-nek, vagy pedig a reszelővágó edzéshez.

Most következett az áztatás, amely vagy a Tiszán vagy pedig a háznál történt. A Tiszán a bőrt *bebálázták*, vagyis egy-egy kötélre 60–80 bőrt fűztek föl és a víz-be eresztették. A kötelet a parton kötötték ki. Ilyen kikötőhelyek voltak Felsővároson a mostani fatelepi elött és Alsóváros felé a régi vasúti hídnál. Éjszakára természetesen öröket állítottak melléjük.

Odahaza a háznál tiszta vízzel telt kádak-ban egyszerre szintén 50–100 darab bőrt áztat-tak be. A bőr mindkét esetben egy éjszaka volt csak a vízben. Reggel a vértől és piszoktól kimos-ták, lóvakaróval megtisztították. A gyapjúhulla-dékot összegyűjtötték és kalaposoknak, papla-nosoknak adták el.

Ezután következett a *husolás*, vagyis a bőr-nek a fölösleges részekről való megtisztítása. Ennek eszköze a *szkáfa*, egyéb néven *szkáfafa*, *husolószkáfa*, *káfa*. Ez egyszerű, kétlábú léccáll-vány, amelynek tetejére csavar segítségével egy másik léc, ráma is szerelhető. E két léc a közé

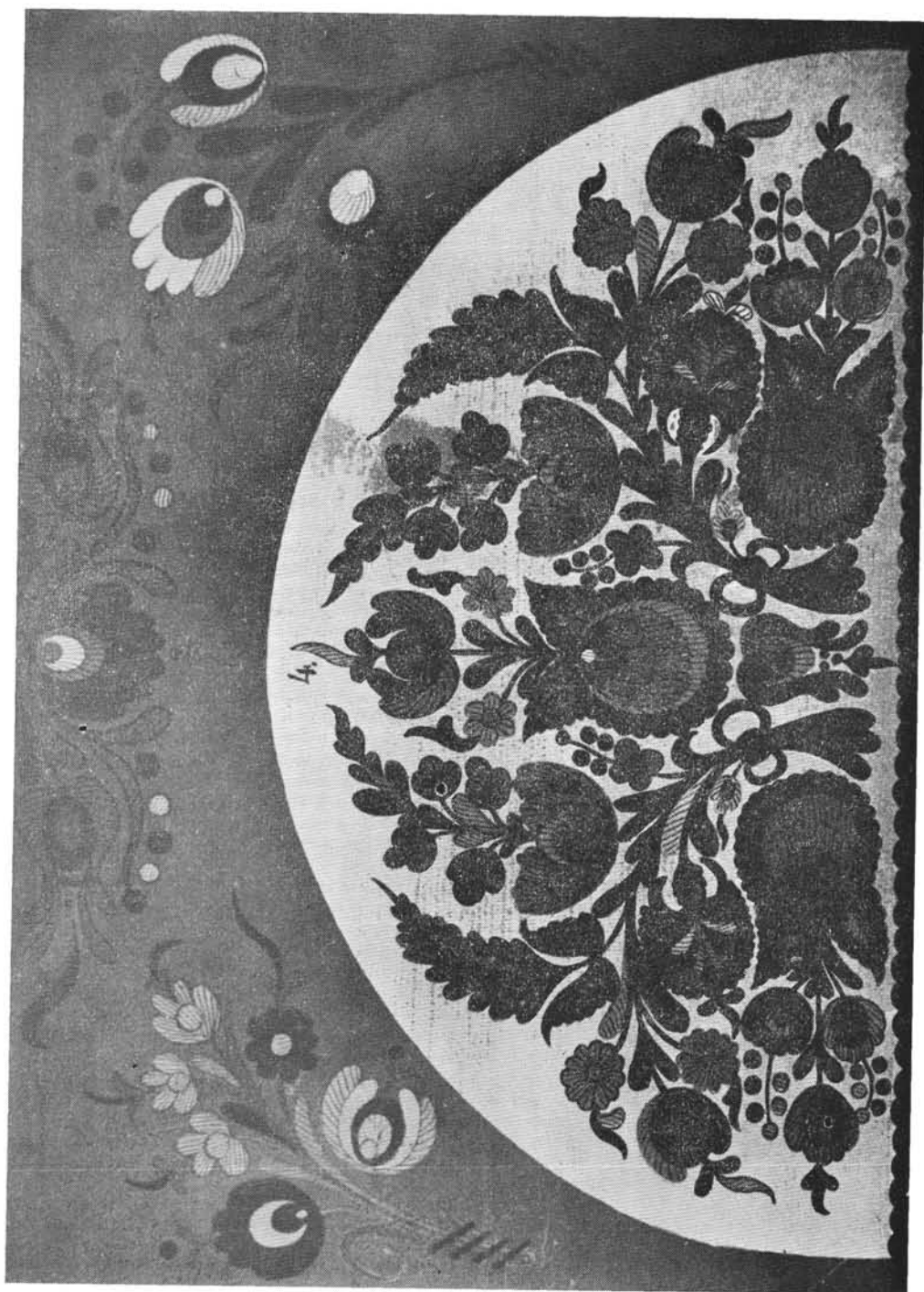
tett bőrt szilárdan tartja. Így azután a mester a mintegy 15 cm hosszú, 10 cm széles és egyik hosszanti részen könnyebb markolás végett fakeretbe foglalt, a másikon pedig megélesített vaslemez, a *szkáfavas*, *husolóvas* segítségével faragja le róla az *árvahúst*, vagyis a nyúzás után a bőrön maradt kis húsrészeket. A szkáfa könnyen kezelhető, bárhova támasztható.

A husolást a *csávázás* vagy *csávatétel* követi. Ez úgy történik, hogy a bőrt a bőrök-étkezés végett belerakják a *csáva* néven emlegetett erjesztő léte. A bőrt azonban előbb sóval és árpaliszttal tapasztalat szerint beszórik, *lőárpalisztózik*. Majd tele-teszik a csávába, vagyis vízzel telt kádakba: 100 darab bőrre mintegy 20–25 kg árpa-lisztet öntenek, kellő sót is tesznek bele. A csávát a bőrök 10–12 napig áznak, nagy melegekben valamivel rövidebb ideig. A csávát mindennap *főmossák*, ami abban áll, hogy a bőrt kétszer, esetleg háromszor meg kell forgatni. Amikor a bőr már szépen *mögérik*, *kikel*, vagyis a csávában megpuhul és fölfúvódik, akkor kiszedik és árnyékos szellős helyen száradás végett kötélre terítik. Ez a *száritás*.



Pásztor Ferenc mintakönyvéből (ONM)





*Pásztor Ferenc mintakönyvéből (ONM)*

Ha a bőr teljesen megszáradt és megpihent, akkor *bekelesztik*, vagyis tiszta vízzel, vagy csávalével bekenik, megnedvesítik. Ez a munka a *pamacs* néven emlegetett zsákrongy vagy szőrös bőrdarab segítségével történik.

A *kelesztés* után a *sarkalás* következik: a bőrt gyékényre vagy padlóra fektetik és meztelen sarokkal tapossák, miközben a végét kézzel húzogatják. Erre a munkára azért van szükség, hogy a bőr kinyúljon.

Ezután a *törés*, másként *curholás* munkájára kerül sor: a szűcs a bőrt egy kötéllel gerendára erősíti. Ő maga kengyelszerű, fordított rövidnyelű, kétágú villára emlékeztető szerszámmal dolgozik, amelynek *szűcsgamó*, röviden *gamó* a neve. Az ágak végeit kemény fa, vagy széles vas fogja össze, amelynek *törő* a neve. A gamónak alul kengyele is van. A szűcs a bőrt a bal, a gamó nyelét pedig jobb kezébe veszi. Jobb lábát a kengyelbe, a gamó törőjét pedig a bőrre illeszti. A kengyelt most lefelé nyomja, a gamót pedig a bőrön lefelé húzogatja, amíg a bőr a kellő mértékben meg nem törik.

Ezután a *kaszálás* következik. Ennek eszköze a *kaszaszék*, másként *kaszapad*, olykor *szűcskasza*, amely egyszerű négy lábú, alacsony padra szerelt függőleges, *állókar* néven emlegetett erős karóból és szintén függőlegesen elhelyezett *kaszakés*ből álló szerkezet. A kettőt fönt vasvessző tartja össze. Aszerint, hogy egy, vagy esetleg két szembenülő szűcs szokott dolgozni rajta, volt egyes és kettős kaszapad. A kaszálás úgy történik, hogy a szűcs lovagló ülésben a *szétcurholódott* bőrt két kézre fogva a kaszakés élén addig húzgálja, amíg a bőrből minden fölösleges részt, húst, le nem farag. Ezért ezt a műveletet is *húslás* néven emlegetik. Hogy a szűcs a bőrt jobban megmarkolhassa, sor kerül a *kasza*fa használatára is, amely mintegy 20 cm hosszú fabotocska.

A készülő subabőr gyapjának kifésülésére szolgál a *kartács*, *kartácsoló* néven emlegetett, nyéllal ellátott deszkalap, amelynek egyik oldalából sűrűn bevert kampók állanak ki. Nátly József szerint a gyapjúfésülésnek *gyaratás* volt a régi szakmai neve. A sapka- és kesztyűbélésnek szánt birkabőrön apró gyapjút hagynak meg. Az ilyen bőrt *serlingbőr*, *serling* néven emlegetik.

A bőrpuhításhoz olykor használatos a *készítőléj* is: sót, timsót és sósavat, újabban formalint tesznek bele. Egyébként a bőr kemény részének, szélének *pácásrésze* a szakmai neve.

A csávázott, kidolgozott bőroket festeni, *színölni* is szokták. Festékül használatos a megőrölt és felfőzött *tőgyfagubacs*, továbbá az eperfán élősködő, *epörgomba* néven emlegetett gombafajtából főzött *gombafesték*. A timsóval preparált bőrök színezésére régebben a *vadsáfrány* (*Carthamus tinctorum*), újabban a *szatinóber* szolgált, amelytől a fehér bőr sárgássá válik. Több színben kapható bolti festék az *anolin*, *anelin*, köznyelvi alakjában anilin. Bőrfehéritéshez az *alabájsztröm*gipsz való. A gyapjú feketére festésének *blendolás* a neve. Valamikor használatos volt még a *bőrzsöny* is. A bőr puhítására a *juhász* néven emlegetett birkafaggyú igen alkalmas.

A kidolgozott nehéz, tartós *subabőr*, *magyarbőr* subának, a selymes, puha, könnyű *némőtbőr* pedig bekecsnek, női ködmönnek való. Ismeretes volt a *rackabőr* is. Finomabb, drágább munka készült belőle. A *rackabirka* tudvalevőleg hosszú, *subaszőrű* fajta.

A suba szabása azzal kezdődik, hogy a mester összeválogatja a színre, vastagságra, szőrre egyező bőroket. Egy *embörsuba* a körülmények szerint 6—12 bőrből szokott kikerülni. A bőrök számára régebben egyezni is szoktak. A szűcs azt is megállapítja, hogy melyik bőrök alkalmasak a suba, illetőleg ködmön varrására. Hogy a bőrök egyforma hosszúak legyenek, a a rövidebbeket olykor alul kitoldja, *kirajfolja*.

A suba részei: az *elejehasítás* és *hátlajhasítás*, vagyis a suba több darabból álló, kellő gonddal összeillesztett eleje illetőleg hátulja. Ez utóbbira inkább a vékonyabb bőroket használják. Fontos rész még az *ódalbőr*, vagyis a suba oldalát alkotó, vállba

varrott bőr, amely 1, 2, esetleg 4 darabból áll. Végül a *vállbőr*, amelynek elejét *félvállbőr*, hátulját pedig *egészvállbőr* szakmai névvel szokás illetni. Elöl ugyanis a felöltés, viselet végett természetesen el kell válnia egymástól. A vállbőrt még a *nyaktódás* egészíti ki. A szűcs a bőr összeválogatása után elvégzi rajtuk a szükséges kiegészítéseket. Ennek *pőszölés* a neve. A juhbőr lábközi része ugyanis szőrtelen. Az ilyen csupasz résznek *mál* a szakmai neve. A *málás* helyekre a *pőszlőcérna* segítségével *pőszlék* néven emlegetett szőrös bőrdarabokat szoktak toldalékolni varrni. Ez azonban alig vehető észre. Az összevarrással kerülő bőrdarabokat a *törökvas* segítségével egyenesre illetőleg megfelelő alakúra *szaggatják*.

Ezután következik az *állítás*, vagyis a leendő suba két oldalbőrének összevarrása az elejével és hátuljával éspedig az *irha*, *vóc* alkalmazásával. Az irha olyan birkabőr, amelyről a szőrt gondosan letisztították. Újabban *bléz* néven is emlegetik. Ebből készül a *vóc*: fehér vagy piros irhából szabott keskeny bőrszalag, amely a kiszabott subabőrök összefogására szolgál. A két összetartozandó bőr közé illesztik és úgy varrják, *vócolják* vele össze a bőröket. A *vóc*, olykor *vócirha* tehát a varrást erősíti, de díszít is egyúttal. Így érthető az *állításcifra* elnevezése is. A varrás egyébként mindig a vállnál kezdődött. Úgy haladtak vele lefelé. A részeket itt természetesen kiegyenesítik, hogy majd ráncot ne vessenek, majd összeillesztik, cérnával összehúzzák. Ennek *csaptatás* a neve. Itt említjük meg, hogy a *pántlikavarrás* apró, elhasznált bőröknek ráérő időben szalaggá varrása. Ebből beszegés, díszítés készül.

Ezután a *nyakvétele* vagyis a *subanyak* kiszabása következik. Ennek eltalálásától függ a suba tartása, szép állása. Most a *kerekítés*, *aljakerekítés* kerül sorra, vagyis a suba aljának körülvágása. A suba széleinek beszegésére szolgáló irhaszalagnak *szegőirha* a szakmai neve.

Háttra van még a *subagallér* felvarrása. Ez rendszeren erdélyi fekete bárány bőréből került ki. Előbb azonban a suba nyakára a most itt *stafir* néven emlegetett birkalábat varrják, *stafirozzák*, hogy a hozzávarrott gallér annál tetszetősebben álljon.

A gallér alá erősített és a subanyak összekapcsolására szolgáló szíjnak *subaszíj* a neve. Olykor *szűcsgomb* is került a subára, amely szükség szerint a suba elejének összegombolására szolgált.

A díszítéseket kétkőbe mártott pulyka-vagy libatollal szokták *előírni*. A szegedi *cifra*, Pásztor Ferencnél *virág*, jellegzetessége a tömörség, színharmónia, szimmetrikus elhelyezés. Varráshoz a *beliner* néven emlegetett vastag, sodrott, több színben kapható gyapjúfonál használatos. A gömbölyű varrásnak *agyonvarrás* a szakmai neve. A varrás közben is szokott még a szűcs rögtönözni, az előírt mustrán változtatni. Ezért mondogatták, hogy *a virág a térgyön nyőtt ki*, azaz munka közben nyerte végső formáját.

A subán való elhelyezése szerint volt *alcifra*, Pásztor Ferenc szerint *gombházvirág*, továbbá *eleje*-, *sarok*-, *ódal*-, *dérék*-, *váll*-, *hátulja*-, *gombcifra*, Pásztor Ferenc mintakönyvében: *elejevirág*, *ódalvirág*, *vállvirág*, *hátuljavirág*. A vállra hímzett nagy színes díszítésnek más neve *tányércifra*, *tányérvirág*. Díszítő elemek: *ág*, *bajusz*, *bimbó*, *galambkosár*, *hálló*, éspedig *dupla*-, *egész*-, *félhálló*, *koszorú*, *kutyatök*, *kevel*, *magyar korona*, *mak*, Pásztor Ferenc mintakönyvében *makvirág*, *pötty*, *rozmaring*, *görberozmaring*, *rúzs*, éspedig *csillagrúzs*, *srófósrúzs* 'székfűvirágszerű dísz', *rúzsaföl* 'rózsaszerű bőrapplikáció', *sasköröm*, *szögfü*, *tőgyfalevél* 'tölgyfalevél alakú bőrdíszítés, amelyet a subára *irház*, vagyis applikál a szűcs', *tulipán*, *vízfolyás*. A *levelezés*, vagyis a levéldíszek kivarrása zöld vagy fekete fonállal történt. A fűrészfog alakú, díszítő jellegű öltés *fogasolás* néven ismeretes. A szintén díszítésre szolgáló, zöld színű bőrnek *cirom* a neve. A bőrt a szűcs ecetben áztatott vörösréz porával festi zöldre. Az egyenes irányban, de cikcakkosan haladó, irhával való kivarrást *kutya*-



nyelv néven emlegetik. Egyszerű suba egy-két nap alatt elkészült, jóminőségű *cifra-subának*, *virágossubának*, más néven *legénysubának*, olykor *vőfélysubának* a kivarrásához egy-két hét kellett.



Eddig a saját, lehetőségeiben már erősen korlátozott kutatásaink, főleg öreg Vanyó Sándor magyarszűcs előadása alapján és Kiss Lajos útmutatásával jellemezhetjük a szűcsmunkát, különösen pedig a suba készítését és díszítését. Nem lesz érdektelen azonban Huszka Józsefet is meghallgatnunk, aki így írja le az akkoriban még ugyancsak pompázó subadíszeket:

„Minden subának földsze kétoldalt a váll táján hímzett virágcsokor, mihez még a hátan a gallérnál lejjebb alkalmazott virágdíszek és az alsó szegélyen fölül, egymástól egyenletes távolban lévő aljrózsák járulnak.

Pásztor Ferenc szegedi szűcsmester az aljrózsát *gombházvirág* néven emlegeti a számomra készített rajzaiban.

Az irhás subán, mely egészen a hatvanas évekig divatos volt, a díszek egy részét vékony, fehér irhára himezték, s így készen varrták föla subára. A mai vócos subánál minden dísz magára a subabőrre himeznek. Az irhás subánál a vállon előlről hátra keskeny szalag fut le, alul a suba széle fölött mintegy másfél arasznyira csokorban végződve. Ezen a szűcsök által *szálirha* néven emlegetett szalagokat a derék táján szélesebb *irhaszalag* köti össze, *elő-, oldal-, és hátkeresztirhának* nevezve. Az *oldalkeresztirhából* egy, a *hátkeresztirhából* két szálirha nyúlik lefelé, mint valami sallang a lovak hámról, a végén mindenütt díszes rózsákban végződve... A hatvanas évek előtről való képeken láttam a szálirharózsáig feltűzdelt vagy felgombolt subás alakokat. Azt hiszem, a szálirha alsó rózsájának csakugyan az volt eredeti rendeltetése, hogy a suba alsó szélét oldaláig felgombolva, azt megrövidíthessék. Azt mondja a népdal:

*Körülgombolom a subám,  
Ide várom az én rúzsám.*

Körülgombolni csak a szálirha rózsájára lehet. Ez a zig-zegesen fölgombolt és hosszú szőrével kifelé fordított alj nagyon emelte a suba festői hatását. A felgombolás később nem volt divatos, noha a szálirha alsó rózsáján még mindig ott a fekete gomb.”

„Az irhás subát — folytatja Huszka — ma a vócos suba váltotta fel. A mai szűk világ gyakorlati fia azt tartja, hogy az irha alá gyöngébb bőrt is tehet a szűcs, azért ő síma subát veszen, hol a bőrt a legkisebb ízében is szemügyre veheti. Szegény kor fukar szülötte, csak jó, s nem egyszersmind szép kell neki! A mai vócos subán a díszítés elrendezése nagyjában ugyanaz, mi volt elődén, mert megvan a mell-, a váll-, és a hátvirág, meg az aljrózsá is, de az oldalkeresztirha díszé többnyire hiányzik. Nem is úgy van komponálva a vócos suba oldaldíszé, mint az irhás suba tányérja. A vócos suba virágai többnyire a gallér alul nőnek ki, és lefelé csüngenek, míg irhás subán a keresztirhából kinőve, fölfelé törekszenek. Rövid női subákon, melyek inkább vócosnak mondhatók, az oldaldísz többnyire utánozza a keresztirhát és a tányért, egy keskeny szalag fölött alkalmazott, fölfelé irányult virágcsokorral. Vócos subán is megvan az aljrózsá, a szálirha végének helyén, de már eredeti rendeltetéséből egészen kivetkőzve, mert a feltűzésnél igénybevevett gombnak semmi nyoma rajta. A rövid női subákon is van némi nyoma szálirha aljrózsának, amennyiben az alj fölött elszórva kisebb csokrok díszítik.”

A suba afféle mutatós népi ruhadarab volt. Nem csoda, ha népköltészetünk is sűrűn emlegeti. Él a szólásokban. Már általánosan használt *suba alatt*, vagyis titokban, suttymban. A gondviselés rendjét példázza: *Isten tudja, kinek a subát kinek a gubát*. Ha van, adódik valami, akkor ez a tréfás szólás járja: *mögteröm, mint a subagallér*. Dugonics hallomása szerint: *terem az ember mint a suba gallér*. Tömörkény örökítette meg a mértéktelen pálinkaivás áldozatát jellemző szólást: *mögtörte a subagallér*.<sup>12</sup>

Meg is magyarázza: „a subagallér nem olyan nehéz holmi, hogy az összetörné az embert. Az csak egy kis kacagány, a subán a fekete báránka bőréből, a lábacskaival együtt és arra való, hogy rossz idő esetén felhajtott állapotában megóvja az ember nyakát a behulló darától. A másik subagallér azonban nehéz dolog, az ráfekszik az emberre és megtöri... Ez a másik subagallér a pálinka.” Megjegyezhetjük, hogy a subagallérnak a szegedi népnyelvben még harmadik, tréfás értelme is van. Azt az apró, fekete nyári fölletet jelenti, amelyből a várakozás ellenére mégis eső kerekedik.

<sup>12</sup> Népek az ország használatában. 39.

Belekerült a suba a szegedi mondavilágba is. Kálmány Lajos a Szeged népéből kirajzott Verbicán jegyezte föl a következő történetet,<sup>13</sup> amely a suba hidegtől oltalmazó erejét példázza:

Mikor a szél elindult utazni, hogy majd az egész világon körösztülmén, így szólt: dúlj, fújj, még a kúfalon is körösztü! A szél mindég azt mondja: dúlj, fújj!... Amint mönt, rátanált egy subadarabra, ki volt vetve a faágakra. Möghallotta a subadarab, hogy mondta a szél: dúlj, fújj, még a kúfalon is körösztü! Azt mondja a subadarab a szélnek: mögállj szél, még énrajtam sē! Akkor mondta a szél: nem a nagyságos úrhon szóltam! Így osztán a szél mögcsöndesödött, *mikor a subadarab mögtámadta. Úgy is van! Lőgyön az embör küépületbe, a szél oda csak bemén, de a subán, vagy a ködmenyön nem bír körösztülmönni. Azért mondta: nem a nagyságos úrhon szóltam!*

Egy másik történet<sup>14</sup> a dorozsmaiak ugrasztására szolgál, ugyanis a szomszéd falu jász-palóc eredetű népére a szegedi néphumor sok mindent ráfogott:

Templomot csináltak a dorozsmaiak. Mikor már készen volt, valamelyikőjük eltalálta, hogy a templom fara nem jó helyen van, arrább kellene neki lenni. Tanácskoztak, hogy mit csináljanak. Abban állapodtak meg, hogy odébbtolják: összeszednek vagy tiz-tizenöt embert és arrábbtolják. Tél volt az idő, subában döltek neki a templom farának. Már sokáig nyomkodták, mikor az úton szemközt jött rájuk egy atyafi és azt mondja: megálljanak kendtek bátya! Már tovább is tették, mint kellett volna! Az embereknek, hogy melegök volt az erőlködés után, a subájukat rakásra hányták és úgy mentek a templom másik oldalára, hogy visszatolják a templom farát. Még ők a tulsó oldalon dülekedtek, arra jött egy ember kocsival. Meglátta a gazdátlan ruhákat, felhányta a kocsira és odébbállt. Mikor azután gondolták, hogy most már jól van, visszamentek. Hanem nem látták a subákat, egy aztán azt mondja közülük: no most jól nézünk ki, rátettük a subákra a templomot. Vissza akarták megint tolni, de nem birták, s otthagyták. Abban a hitben oszlottak szét azután, hogy a subák a templom alatt vannak.

A suba természetesen a régebbi, de máig ismert népdalokban is sűrűn szerepel:

Suba, suba, bodorszőrű suba,  
Hat ököre nem annálak oda.  
Mer az ökör csak járomba való,  
De a suba szép kislány takaró.

Más:

Irhás subám szögre van akasztva,  
Gyere csárdás galambom, teridd a vállamra.  
Úgy is tudod sej-haj, ott annak a helye,  
Még az éjjel galambom, betakarlak véle.

Ide kívánczik még egy régebbi nóta is, amelyet Huszka József örökített meg:

Irhás subámnak az alja  
Cífrával van körülrakva.  
Valamennyi cifra van ra-, van ra-, van rajta.  
Annyi szép lány hever rajta.

<sup>13</sup> Hagyományok I, 164.

<sup>14</sup> Hagyományok I, 165.

## SZÚRSZABÓK

A mesterségről már csak történeti adataink vannak. Az utolsó szegedi szúrszabó századunk elején halt meg. A mester nevére a rokon szakmabeliek már nem emlékeznek.

A szúrszabó, szegediesen olykor *gorombaszabó* mesterség legrégibb szegedi múltja igazában ismeretlen. Egyedül az 1522. évi tizedjegyzék *Csapó* családnevéből következtethetünk a virágzására. A török időkben sincs a szűrposztó készítésének, mesterségnek írásbeli szegedi nyoma. Hogy azonban a helyi népviseletnek igen fontos anyaga lehetett, bizonyítja a szegedi tanács önérzetes kijelentése, amikor a várpáncsnokság lenézéssel szólt viselete miatt Szeged lakosságáról: *mert ámbár szűr-kánkóban járunk, azzal nem vagyunk parasztok, hanem privilegiátus polgárok* (1732).<sup>1</sup>

A szegedi szúrszabók sokáig egy céhben dolgoztak a magyarszabókkal, 1827-ben azonban külön céhet alapítottak. Német nyelvű céhlevele ellenére is színmagyar jellege volt. Védőszentül Szent István első vértanút választották.<sup>2</sup> A különös, ritka titulus közelebbi indítékait nem ismerjük.

Említésre érdemes, hogy a XVIII. században a szegedi és környékbeli szerbség sajátos viseleti igényeinek kielégítésére dolgoztak a Városban *rác szúrszabók* is, akik a szabókkal, paplanosokkal alkottak közös céhet.<sup>3</sup> Céhzászlajuk a szerb templomban sokáig megmaradt, maga a céh azonban még a XVIII. század végén elenyészett.

A szúrszabó céh alapító tagjai Felmyer Antal, Öreg Ivánkovics János, Árvay József, Nagy Mihály, Németh János, Zvér András, Cseh Richárd, Gulyás Mihály, Ifjabb Ivánkovics János, Czimeg György, Németh Márton, Kátay János, Klivinyi István, Kurtz Ignác, Czimeg István.

A céhjegyzőkönyv így kezdődik:

*Ditsérjük és Magasztaljuk az Egek Urát.*

*Felséges Királyunk második Ferencznek atyai kegyelméből Szűr Szabói Mesterségünkhez alkalmaztatott Kegyelmes Privilegiumot nyervén, minek utána a helybéli Magyar Szabók Czéhétül végbütsű vétesen, ezen Kegyelmes Privilegium szokás szerént, a Tettes Tanátsnál közönséggessé tétetett, és... 1827. esztendőben Pünkösöd havának 4-dik napján az első Czéhbeli üllés tartattatott.*

*Mely alkalmazatossággal Fel olvastatván a fent tisztelt Kegyelmes Privilegium. Ő Királyi Fenségnék hosszú boldog és szentséges életére háromszori alázatos és mély fő hajtással tett éljen kiáltása után, a mesterek Öregségekhöz képest széket vettek és köz akaraton elhatározták, hogy ezen érdemes Czéhnek, Pátronussa legyen Szent István Mártír, a mely napon ezentül a Czéh Mesteri és egyebeknek választása meg történen.*

<sup>1</sup> Kovács 215.

<sup>2</sup> Reizner III, 468.

<sup>3</sup> Reizner III, 465.

A céhmesterséget Öreg Németh Mártonnak, a legidősebb szűrszalónak ajánlották föl, aki azonban korára hivatkozva elhárította magától a tisztséget. Így aztán Fel-mayer Antal lett a legelső céhmester.<sup>4</sup>

Semmi nyoma, hogy Szegeden az utolsó két évszázadban szűrposztó készült volna. Erre a XVIII. századtól kezdve mind nagyobb arányokban bontakozó hazai áruc-sere forgalom miatt nem is volt szükség. Erről a szegedi népeletet, paraszti szükség-letek kielégítését illetően más vonatkozásokban szólunk bővebben.

Adataink vannak rá, hogy a múlt század legelején a szűrposztót Brassóból és Nagyszebenből, tehát a szász gyapjúíj-ár két fő helyéről szállították a szegedi fuvaro-sok. Ennek nyersanyag bázisa az erdélyi juhászat volt.



Szegedi cifraszűr (MFM)

<sup>4</sup> Hilf 107.

Az erdélyi szűrposztót idehaza *szebenyi posztó* néven emlegették. Más fajtának fölbukkan a *magyarországi posztó* neve is, amely talán még a hódoltság idejére és Felső-Magyarországra emlékeztet. 1813. *Magyarországi posztóból 4 és 5 puntomos öreg szűr 6 ft.* Világos a *tótposztó* felvidéki származása. 1813. *Egy nagyobb Tót posztóból szűr nadrág 2 ft. és 30 kr.*

XVIII. századbeli árlimitációk adnak hírt arról, hogy Szegeden a *váci szűr* 4 forint 50, a *privigyei szűr* 4 forint 40, a *losonci szűr* és *rimaszombati szűr* pedig 4 forint 30 dénárba került. Ez már jelentős ipari, vásári forgalomról tanúskodik. Lehetséges azonban az is, hogy ezek a felvidéki műhelyekhez kötött típusformák — megfelelő helyi ízlésbeli módosulással — korán meg is honosodtak a szegedi szűrszabók szakmai gyakorlatában.<sup>5</sup>

#### A szűrszabók árszabása a Város 1781. évi limitációjában

*Szebenyi Posztóból egy öreg 4 és 5 puntomos szűr 3.15 ft.*  
*Ismét ennél is kisebb ez, 2 és 3 puntomos 2.85 ft.*  
*Egy puntomos és hét singes 2.70 ft.*  
*Hatos 7, 8 és 9*  
*Ebbéli Speciesből leg öregebb kankó vagy szűrdolmány,*  
*mely más fél singes, a kit Halásznak szoktak viselni 2.25 ft.*  
*Más fél fertályos 2*  
*Egy sing fertályos, vagy egy sing 3 puntomos 1.70 ft.*  
*Egy singes fűrés nélkül 1.41.*  
*Magyar országi és a Szebenyi kívül más Erdélyi Posztóból*  
*Egy öreg 4 és 5 puntomos szűr 2.75 ft.*  
*Ismét ennél is kisebb, azaz 2 és 3 puntomos 2.60 ft.*  
*Egy puntomos és 2 singes 2.40 ft*  
*6, 7, 8 és 9-es 2*  
*Ugyan ebbeli posztóból Kankó Halásznak való 2*  
*Egy Sing fertályos és 3 fűrésos 1.56 ft.*  
*Egy singes és egy fűrésos bélesnek való 1.25 ft.*  
*Egy singes fűrés nélkül*  
*Egy singesnél kisebb 2 ujjnyival*  
*Ha pedig a Gazda ad posztót, akár szűr akár posztó akár bankó varrástól leszen 25.<sup>6</sup>*

A Somogyi Könyvtár kéziratgyűjteményében<sup>7</sup> olvasható egy határozat, a *szűr-remők* szabásának rendje:

*Az érdemes Szűr Szabó Czéh végzésibül a Remek szabásnak punctumjai így következnek:*  
*1 szűr A Remekes 14 Sing posztóból tartozzon egy hosszú szűr és két szűr dolmánt ki szabni és következendő móddal.*

*A Hosszú Szűrnek hossza két sing négy punctum, a Pálha szélessége két punctum, az Aszalja hosza egy sing öt punctum, az Újja hossza tizenhárom punctum. A vállánál az újja bősége két punctum, a Keze fejénél öt punctum, a gallérja hosza tizenhárom punctum, alól a szűrnek egész bősége három sing és két punctum legyen.*

*A nagyobbik szűr dolmánnak a hosza egy sing, a hátuljának a rántzánál a szélessége kilencz punctum, a Rántza hosza négy punctum, az Újja hosza tizenkét punctum, a melyhez kéz ellő, toldás*

<sup>5</sup> Az 1813. évi *Árszabás* adatai. Kovács 213.

<sup>6</sup> SZÁL.

<sup>7</sup> Somogyi Könyvtár. 336. sz. kézirat. Vö. ehhez Györffy I., A cifraszűr. Bp. 1930. 820—84. A szabás módjairól, műszavairól 88—96. Györffy e nagy művében a Duna-Tisza közéből csak a kecskeméti szűrszabóság múltjáról közöl adatokat, többek között a remekelés rendtartását is. Az alföldi homokvilág népe előtt híresek lehettek a kecskeméti szűrszabók. Emlékeztüket egy alsótanyai öreg bőrdudástól, Varga Ferencről gyűjtött nóta (1933) is őrzi:

Kecskeméti szűrszabó legénynek  
 Létörött a bal vállá szögénynek.  
 Ircöltni, fircöltni, kurcolni,  
 Tunnál-é még szűrkanakót fircöltni?

adattasson. A vállánál az Újja bősege hat punctum, a Keze helyénél három és fél, a Gallérja bősege tizenkét punctum legyen.

A Kissebbik Szűr dolmánnak hosza tizenöt punctum, a Hátulja szélessége a Rántzánál nyolc punctum, a Rántza hosza három punctum, az Újja hosza tizenhárom punctum, a Vállánál az Újja bősege öt punctum, a Keze fejénél három punctum, a Gallérja bősege tizenegy punctum legyen és mind a két Szűr Dolmányon zseb fedél és tisztességesen minden hiba nélkül el készült legyen.

Nyilván a céhen kívüli kontármunkát akarja megakadályozni a céhnek egyik határozata. 1835. *Céh gyűlés alkalmával együtt lévén és egyes akarattal elvégződött, hogy ezután az legényeknek egy Mester se bátorkodjon végszűrt kezibe adni.*<sup>8</sup> A végszűr egy vég szűrposztót jelentett.

Kovács János megjegyzi,<sup>9</sup> hogy a szűr „virágéki tménye mind alakjában, mind varrási stílusában és csoportosításában a suba kivarrott díszétől teljesen elütő.” Állítását sajnos nem részletezi. Helyesen jegyzi még meg, hogy a suba és szűr Szegeden mindig a férfiviselethez tartozott. Készült fiúgyermekeknek is, amelynek *gyerökszűr* volt a neve. Csaplár Benedek szerint *cikula* néven emlegették a szakmában a szűrön körbevarrt posztó- vagy bőrszeletet.

A szűrszabó dolga volt valamikor a *szűrtarisznya*, másként *szőrtarisznya*, továbbá a *pokróc*, *lópokróc* készítése is.

1827-ben 20, 1850-ben 12, 1870-ben 8 szűrszabó dolgozott Szegeden, az első világháború után már egy sem. A két világháború között vidéki mesterek még árultak vásárainkon.<sup>10</sup>

---

<sup>8</sup> A szegedi szűrszabó céh irataiból.

<sup>9</sup> Kovács 213.

<sup>10</sup> Hilf 107.

## TAKÁCSOK

A mesterségnek a középkorban, így az 1522. évi tizedlajstromban semmi nyoma. Ekkor és a hódoltság idején nyilván még vászonszövő háziiparként virágzott.

A XVIII. században Szeged elmaradt ipara is belekapcsolódik az országos, sőt bizonyos tekintetben az európai gazdasági vérkeringésbe is. Ennek a föllendülésnek gyümölcseként 1743-ban megszületik a budai anyacéhből kiválva, de egyelőre hozzátartozva, a szegedi takácsok fertálycéhe, amelyet Halál Pál, Sinkovics Mihály, és Fuchs Tamás, tehát nevük után egy magyar, egy délszláv és egy német mester alapított, ami a Városnak egykorú polgári képét, összetételét is tükrözi.

A tanácsi jegyzőkönyvbe másolt szabályzat értelmében a céh tagjai Szeged városában és a környező „három mérföldigyh környös körül való tartományában” élő takácsok. Aki a céhbe be akar lépni, remekelnie kell. Katonaságnál szolgált takácslegények fölvehetők a céhbe. Ez a kedvezmény nyilván Szeged garnizonváros jellegével függ össze.

Szabad lesz e *vászontakács* mestereknek mazolánt és rázsát készíteni mindaddig, amíg az *Mazolán és Rása csinálók* új, külön céhet nem alapítanak. Ez Szegeden nem következett be. Így aztán ezeket is megfelelő föltételek mellett fölvehették a fertálycéhbe.

*A remekelő takács „egy szövő széket újonnan föl állítson és ugyan tizenketűs szerszámot újonnan istrámra bé húzzon és abúl egy hímes vörös Pamukbúl szűjjön, az melly nem kevesebb az dupla kégyő futásnál és egy Vég vásznat új harmincz ketűs szerszámból szűjjön. Ha az emletett darabok elvégeződtek, tehát az öreg mesterektől meg vizsgálattassék és mind ezek illendőknek s hibátlanoknak találtassanak és megh ismértessenek. Az Új Mester Ember pedig tartozik az Czéh Ládába 36 forintokkal és az Isten Templomában egy font viaszal, az Remek meg vizsgálása után egy fölöstökemel és az után jövendőben egy Mester Ebédél, kiknek utánna, hogy egy bé vett betsöletes Mester Embernek tartassék szükséges.”*

Jogában áll a fertálycéhnek a himpelléreket három mérföldnyire eltiltani. Kötelesek a céhbe lépni. Ha vonakodnak, háromszori figyelmeztetésre szerszámaiktól megfosztják őket.

Pünkösöd napján „esztendőbéli Czéh Napot” tartanak. Ezen minden ember tartozik megjelenni.

A vásárookra hozott vásznakat a céh két mestertagja megvizsgálja. Ha silánynak bizonyulnak, a szegények házába vagy Ispitálba vitessenek. A kifogástalan vászontól is egy vég után egy polturát kell leróni. Ahol céhbeli takácsok dolgoznak, ott „az Himpler asszonyok és ezekhez hasonlók” pénzért nem szöhetnek, csak házi szükségre.

Egy-egy városi takácsmester legfőljebb öt szövőszéken dolgozhatik, a falusi pedig háromon. A céhtagok jogosultak a vászonmetszésre, vagyis a vele való kereskedésre és vég számmal való eladására.

A takácsinas 3 évig tartozik a mesterséget tanulni. Felszabaduláskor a céhnek fizet fél font viaszt és 10 dénárt.

*„A kis társaságnak pedig tartozik egy Legény igassággal, úgymint 13 dénár és egy Pint borral, az mely Borral meg köröszöltessék és minden Szokására az Mesterségnek megtaníttassék.”*

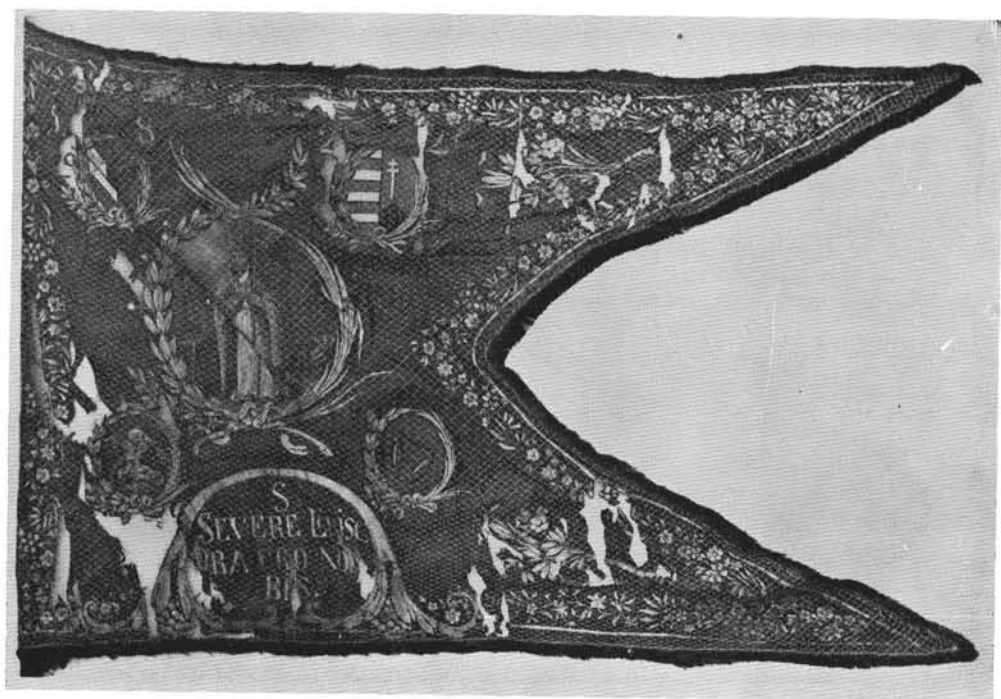
Köteles ezután még három évig vándorolni.

Céhpecsétjük körirata: *Sze:W:Tak:Czeh:Pecsit: 1763.*<sup>1</sup>

Nem tudjuk, mikor lett a céh védőszentje Szent Szeverin, de az 1822-ben készült céhzászlajukon már rajta van. Föl kell tételeznünk, hogy a patrónust még a XVIII. században választották, amikor még a céh német jellege elevenebb volt.

Szeverin, helyesebben Szevérus Ravenna püspöke, a IV. században élt. Világi életében takácsmesterséggel kereste a kenyerét. Ereklýei a középkor folyamán Erfurt városába, Németországnak máig egyik legjelentősebb szövőipari központjába kerültek. Itteni temploma a város egyik legszebb műemléke. Mindebből érthető, hogy Szevérus a takácsok, kendőszövők, harisnyakészítők patrónusa lett.

A XVIII. század tömeges délnémet bevándorlásaiból és a magyar legények külföldi, elsősorban német földi útjaiból érthető, hogy a század derekán már virágzó szegedi céh is őt választotta védőszentjéül. Zászlajukon azonban jellemző tévedésből S. SEVERIN EPISC: ORA PRO NOBIS olvasható. Szeverin ugyanis Köln és a Rajnavidék egyik legnépszerűbb szentje volt, a szakmával azonban nincs kapcsolata.



A takácsok céhzászlója (MFM)

<sup>1</sup> A céh múltjáról még néhány adat *Reizner III*, 46.



A két egyforma bensőséggel tisztelt németországi szent hasonló neve azonban a bevándorló németek, de a takácsok emlékezetében is összefolyt.

Mint említettük, a céh bordóvörös selyemből készült zászlaja 1822-ből való, és a múzeumban látható. Egyik oldalán a fönti felírás, és a Szent teljes püspöki díszben, három orsóval. Feje körül csillagok, továbbá az ország és a Város címere. A másik oldalon a Boldogasszony képe látható.

A takácslegények *kistársaság* néven emlegetett közösségének (1794) szabályai ilyen címen maradtak ránk:

*Midőn koronás Királyunktól ő Felségétől az itt-való Takács Mesterek Fő-Anya-Tzéhének az Privilegiumi, Kegyelmissen ki-adattak: következőképpen közlöttük az itt-való Kis-Társaságban levő Legényeknek: Melly rend szerint az Nemes, és Királyi Szabad Szeged Várossában levő, Kis Társasági Legényeknek is közölni, és ezen Fő Anya Tzéhnek Függő Petsétyével is meg-erősíteni kívántuk.*

A céh megparancsolja, hogy a legények mind benn, mind kívül az Városon, otthon és az utcán böcsületessen, s szemérmessen viseljék magokat, a mint böcsületes Takács Legényeket illeti, minden Gyermekei játékokat magoktól el távoztassanak, magokhoz hasonló, avagy okosb emberekkel társalkodjanak, amint az böcsületes Legények szokták cselekedni. Úgy hasonlóképpen minden vasárnapokon és ünnepeken Szent Misén, Prédikázióin minden legény jelen légyen, fél font viasz büntetés alatt.

Senki közülök ne merjen pácza, kesztyű, mente vagy kepenyeg nélkül az utzákon járni egy legényigasság büntetés alatt.

Senki az Legények közül bötstelen Emberekkel ne barátkozzék, annál inkább magát azokkal öszve ne keverje akár férfit, akár Asszony Személy légyen.

Ha valamely Legény az Czéh napon az italban vigyázás nélkül előntené az bort, amit az ő tenyerével bé nem földhetne, avagy a kenyeret illetlenül metzené, megbüntettessék egy legényigassággal.

Ha valamely legény nagy ok nélkül az mester avagy legény ígérese által húsvét és Szent Jakab nap (júl. 25) közt egyik méhelbül az másikkban szállana az mester akarata nélkül, az ilyen a mesterek céhládájában tartozik büntetésül adni egy tallért.

Ha valamely az hatodik Isten parancsolatját általhágta otthon vagy másutt: ilyen az öszvegyült öregcéh által az megtudott dolog után megbüntettessék.

Ha egy Inas vagy Tanuló ifjú, valamely böcsületes öreg Czéhtől az Kis Társaság közibe állítatik, az olyannak kívántatik három Körösz Atyát választani, az Legények közül, mellyek ötlet-meg-keresztelik és Legénynek föl emelik, ötlet az Czéh Szokása szerint tanítani tartoznak hogy ez ilyen mint böcsületes Takács Legény mindenütt Szabad légyen, de tartozik az Czéhnek Kereszteléskor egy pint bort és két pénz ára Kenyeret, azon kívül pedig az Társaságnak a vagy Czéhnek ötől egy forintját.

A szabályzat e barokk időkre jellemző szavakkal végződik: *Mindenek az Úr Istennek Szent Neve Ditséretére és Magasztalására és Havi Boldog Asszony Szűz Máriának: Szeged Várossa és Betsületes Tzéhünk és Társaságunk Kegyes Pátrónájának Nagyobb Tiszteletére legények.*

A Néprajzi Múzeum őrzi Nagy Mátyás (1722—1858) szegedi takácsmester színes mintakönyvét, amelynek címlapján ez olvasható:

Ezen kis könyv Nagy Mátyásé,  
Legények közt egy Takácsé,  
Amíg élek, nem lész másé,  
Holtom után légy Lukácsé.  
Rajzolását Mária Trésben,<sup>2</sup>  
Vezdén István Műhelyében,  
El-kezdettem Octoberben,  
Ezen folyó esztendőben: 1798.

A bekötött könyv mintegy 90 szövésmintát tartalmaz. A 25. lapon látható mintát a bejegyzés szerint *Oroszlányi Imre Takács Legény rajzolta Szegeden 1824-ben*. Sajnos, a minták mellől a magyarázó szöveg elmaradt.

Egy régi helybeli följegyzés (1819) szerint a *takácsremek* ez volt: *Először Tartozik aki Remeket akar készíteni Azon ifjú A ki rendelt Commissarius Urak Jelenlétiben a Fonalat 16osban megvetni Székőtt Újra állítani a Szerszámot be húzni azoknak Jelenlétükben föl sződni egy Inassal ki Forgató*

<sup>2</sup> Máriatrés (Mariatheresiopolis) Szabadka barokk neve Mária Terézia után, aki szabad királyi városi kiváltsággal ajándékozta meg.

legyen. Hat napok alatt el készítessen. Aki megtapasztaltatik, hogy a Remekest alatomban különösen Tanította 4 forintokra Büntetődik.

1829-ből ezt olvassuk: *Balogh János, Király István és Rácz Ferentz Remek darabjaikat ki adatni kérvén, igazságos kérésükhöz képpest, az nekik és pedig sors húzás szerint Király Istvánnak és Rácz Ferentznek az új vagy is Őz formában, Balognak pedig a Szarvass formában, hogy a szerint remekjeiket készítsék, ki adattak. Ugyanitt: Elhatározatott, hogy a Mester darabnak azon új formája is, mely ... az őz formája nevezet alatt adattatni végeztetett, ezen forma ezentúl és ez napságtul fogva valóságosan bevett formának tekintessen.*

A szegedi céhnek 1830-ban 118, 1850-ben 102, 1870-ben 9 mestertagja volt. Nevükről ismert céhmesterek a múlt századból: Major András (1827), Major József (1831), Babarczy János (1835), Követs Antal (1847), Mészáros József (1852), Kiss István (1854).

A gyári vászon természetesen elorsvasztotta a képesítéshez kötött ősi szakmát, azonban a háziiparszerűen űzött takácsmesterség sokáig virágzott a szegedi tájon. Kisteleken, Dorozsmán és Sándorfalván szinte máig fönn tudta tartani magát. Itt föltétlenül számot kell vetnünk a családi hagyományok továbbélésével is. Ezek a takácsok — amint visszaemlékeznek — a tudományt úgy lesték el az idősebb mesterektől. Így az állandó gyomorbetegséggel küszködő kisteleki *Seres Mihály* a szövést *Wolford-Bürgés Sándortól* tanulta. Mint mondja, akadtak ugyanis betegek, testi fogyatékosak, sánták, akik a parasztmunkára nem voltak alkalmasak. Ezeket rokon, emberbaráti könyörületből is megtanították a szövés tudományára. A tanítványok nem voltak hálátlanok, és elaggott tanítójukat halálig támogatták ezzel-azzal: új termésből, borból, pálinkából, disznótóri kóstolóból mindig küldtek az öregeknek is.

Mint mondtuk, ezek a takácsok csak háziipari szinten dolgozhattak, ami azt jelentette, hogy vásárokra nem járhattak, tanulókat nem vehettek föl, segédet nem tarthattak. Szorgosabb munka esetén csak családtagokat foglalkoztathattak. Ezzel szemben sem kereseti, sem forgalmi adóra nem kötelezték őket.

A kisteleki, sándorfalvi, dorozsmai paraszttakácsok megszöttek a kendert, ritkábban a lent, továbbá rongyot, pamutot, néha gyapjút. Törülközőket, kosár-, szakajtó-, kenyérruhákat, lepedőt, zsákot, pokrócot készítettek belőlük. Szöttek hozott anyagból, de — főleg kendervásznat, vászonholmikat — saját fonálból is. Ez utóbbihoz maguk termelték, dolgozták föl és fonták meg a kendert.

A szüetők rendesen rozst adtak a vászonszövésért. A pokróc pénzért készült.

A szövőszék már a boszorkánypörökben szerepel. 1731. *Mostani aratás tájban pedig egy szövőszéket kéretett Csipkekötő az fatenstül.*<sup>3</sup>

Váza és alkatrészei egyaránt keményfából készültek falusi bognárműhelyben. Három-négy nemzedéket is kiszolgál. Váza négy oszlopszerű lábon áll. Hátulján a *pad*. Ezen ül szövés közben a takács. Van rajta *bordatartó* különböző méretű bordákkal és a csavaros *beállító*. Aszerint, hogy mit akar a takács *szűnni*, van két- vagy négy *lábító*, ritkább nevén *lábrikító*, és velük azonos számú *segédlábító* és *húzólánc*. További alkatrészei a *közteslécök* és a *nyistkeret*. Ez utóbbiban függőleges *spárgasor* és *vasszömek*. Van még nagy *alsóhengör* a fonal tartására, adagolására, és kisebb *fölsőhengör*, amely a fonalsorokat továbbítja. Van *kezdőléc*, *végzőléc*, *feszítőléc*, *elosztóléc* is a szövőszéken. Sajnos, nem rajtunk múlt, hogy leírásunk nem részletezőbb.

A szövés eszköze még a *gombolyító*, *csévelő*, másként *csívelő*. Ehhez tartozik az *orsóláda*, *orsó*, és *orsótengőly*. A *fővetőmotolla*, másként *nagymotolla* tartozéka a csontlyukas *fővetőlapocka*.

<sup>3</sup> Reizner IV, 469.

## KÉKFESTŐK

A kékfestő mesterség szegedi kezdetei még a XVIII. századba nyúlnak vissza. Jankó János hagyatéki leltárában (1774) olvassuk: *egy kis dunyha, mely nyomtatott vászonbul vagy on csinálva*. Ezekről az időkről csak annyit tudunk, hogy a szakma nem alkotott önálló közösséget. Eleinte a pozsonyi, 1765-ben alapított országos céhhez, majd a szegedi kötélverők céhéhez tartozott.<sup>1</sup>

Szegedi szakmai hagyomány szerint a kékfestés szülőhazája Németország. Ez annyiban csakugyan igaz, hogy az első leghíresebb szegedi kékfestők majdnem kivétel nélkül német származásúak voltak. Így a szinte dinasztivá fejlődött Auer-, Adler-, de főleg a Wiedermann- és Felmayer-család. Ezek eredetileg leginkább tímárok voltak, akik jól értettek a kelmesfestéshez, színezéshez. Látván azonban a hatalmas lehetőségeket, új konjunktúrákat, a múlt század legelején áttértek a kékfestésre. Később természetesen már újabb, eredetileg is kékfestő mesterek csatlakoztak hozzájuk.

A múlt század elején már a magyarság körében is mind többen kezdik fölismerni az ipari önellátás jelentőségét, a hazai nyersanyagok termelésének, készítésének fontosságát. Egy szegedi piarista, a sokoldalú, Vedres István nyomában járó *Katona Dienes* (1782—1874)<sup>2</sup> a híres szegedi kékfestővel, Felmayer Antallal baráti kapcsolatban állva látta, hogy a magyar kékfestő ipar milyen hatalmas összegeket fizet a behozott indigóért. Ezért Röszkén kísérleti telepet alapított az indigó meghonosítására, illetőleg az indigónak megfelelő hazai festőnövény termesztésére. Természetjárása, majd növénykémiailag vizsgálódásai nyomán a hazai mezeinken vadon termő *festőcsül-leng*, népiesen *vadrépa* (*Isatis tinctoria*) nevezetű növényt ajánlja. „Indigóval bővelkedő nagy füvem — írja — minél előbb közhaszonra akarván szaporítani, ugyan Szegeden valami 800 bokort neveltem igen sovány, de mélyen megforgatott agyagban. A gyöngébb kórók hegyeit nyersen megtörtettem, megszáraztattam, porrá törtettem, e porból a sárgaság nagy részét kiforráztattam. Megszáraztva Kropf Ferentz pesti festő mesternek küldöttem, a ki véle posztót festvén, azt mind kékre festő alakjának mennyiségére nézve igen gazdagnak, mind a kék katlanban megtett használatban tökélyesnek, és legjobb félének tapasztalta.” Kísérleteit Kecskemétre kerülve is foly-

<sup>1</sup> *Hilf* 73; *Jenőfi* 42; *Domonkos O.*, Fejezetek a nyugatmagyarországi kékfestőipar történetéből. Ethn. 1961, 204. Előadásunkban nagy mértékben felhasználtuk *Juhász Antal*nak a szegedi kékfestő mesterség múltjáról és a kisteleki Perényi műhelyről szóló dolgozatait: Adatok a szegedi kékfestő mesterséghez. Nép. Nytud. 1963. A kisteleki kékfestő műhely. MFMÉ 1963. Merítettünk *Hódy Zsolt* hallgatónk anyaggyűjtéséből is. — A régi Felvidék, illetőleg a mai Szlovákia kékfestő iparáról kitűnő, tanulságos monográfia *Vydra, Josef*, Der Blaudruck in der slowakischen Volkskunst. Prag 1954. Vö. még *Nagy Dezső*, Kékfestés és kékfestőminták. Cegléd 1958. *Endrei Walter*, Az európai textilnyomás fejlődési szakaszai. Történelmi Szemle 1960.

<sup>2</sup> *Katona D.*, Honi indigo. Pest 1838. Honi indigo gyártása. Szeged 1841. Érdemes életéről, Szegednek tett hasznos szolgálatairól *Diósi G.*, Katona Mihály Dienes. Magyar piaristák a XIX. és XX. században. Budapest 1942, 54.

tatta. Sajnos, nem tudjuk, miért nem lett Katona Dienes törekvéseiből, kísérleteiből magyar nyersanyag.

A múlt század negyvenes éveinek védegyleti mozgalma hatalmas mértékben virágoztatta föl a szegedi kékfestő ipart. Egyik legjellegzetesebb képviselője a már említett Felmayer Antal (1798—1873), a szegedi *Deutschungar* polgárság, helyi népnyelven *purgerség* egyik igen tisztességes alakja.<sup>3</sup> Az ő személyében és munkásságában a szakma már a manufaktúra szakaszába hajlik, de valamit végig megőriz a céhvilág patriarchális levegőjéből.

Felmayer Antalt szegénysorsú szülei a piarista gimnáziumba járatják, de az 1813. évi nagy tűzvész a családot olyan nyomorúságba juttatta, hogy a VI. osztály után nem tanulhatott tovább. Festőinasnak ment, és az egyébként teljesen ismeretlen *Egedi* mesternél szabadult föl. Németországban és Franciaországban vándorolt, több évig Elzászban dolgozott. Hazatérve Szegedre, műhelyét szegényes körülmények között a felsővárosi Kistisza partján, a *Kéri Kata luka* szomszédságában 1824-ben nyitotta meg. Műhelyének gyárüzemmé való fejlődését állítólag a pesti árvíznek (1838) köszönheti. A kárvallott fővárosi kereskedők ugyanis megmentett raktárakat potom áron erőszakolták rá.

Osztrovszky József, a reformkor érdemes szegedi alakja, Felmayer barátja, 1845-ben megszervezi a Védegylet szegedi fiókját. Ezzel a Város is meg akarta szívlelni Deák Ferenc tanácsát: minden jó magyar ember a saját háza küszöbén állítsa föl a vámsorompót, és idegen ne vásároljon.

A szegedi asszonyok és lányok elhagyták a külföldi kelmékből varrott ruhák viselését, és a Felmayer Antal gyárában készült fehérpöttyös kékfestőből szabott „honi ruhában”, csipkés fejkötőben, illetőleg pántlikás, csillagos pártával jelentek meg a mulatságokon. Ezzel példát mutattak a festőruhának a nép szélesebb köreiben való elterjedésére is. Felmayer Antal készítményeit egyébként saját 25—30 golyocsokocsija hordta szét az alföldi, dunántúli, sőt erdélyi városokba is.<sup>4</sup>

Felmayer Antal gyárát Palugyay Imre a múlt század derekán<sup>5</sup> tanulságosan jellemzi. „Műipar tekintetben a Szegeden 1826. év óta létező vászon és golyos festőgyára Felmayer Antal fáradthatatlan buzgalmának köszöni lételetét. Évenként 3—4 ezer vég vásznat, 12—15 ezer darab sima cottont hoz létre, majd ugyanannyit nyomtatásban. A gyár lőerővel dolgozik, s az év különböző szakáiban 25—36 festőt és ugyanannyi szegénysorsú ifjút foglalkoztat. Az utóbbiak napi keresményeiken fölül szorgalmas munkálkodáshoz szokva, utóbb önálló műiparos családok alakítására képeztetnek. A gyár nyers cotton anyagait Csehországból, Ausztriából veszi, a vásznat Gácsországból és a Szepességből, festék és indigó 60 mázsányi készletét London, Hamburg, Svájc és Elzászból. Készletei nagyrészen Délmagyarországon találnak kelendőségre.

E gyáron kívül kékfestő gyárral bírnak még Szegeden Adler, Wiedermann, Ivánkovics és Auer.”

Felmayer Antal fia *Ferenc* (1828—1898) a szegedi szülői háznál szabadult föl, és hamarosan társként lépett a vállalatba. Ismeretlen okokból 95 ezer forint kielégítéssel 1863-ban a család száz év előtti kirepítő fészkébe, Bécsbe költözött, és a Schwechat nevű külvárosban modern gyárüzemet alapított. Ez volt hosszú évtizedeken át a monarchia leghatalmasabb kékfestő vállalata, amely nemcsak kisebb magyar kékfestőket látott el országszerte nyersanyaggal, hanem a Balkán és Középközelkelet is vevőköréhez tartozott. Mindenütt tanulmányozta a helyi ízlést és készítményeiben ehhez al-

<sup>3</sup> Gelléri M., A magyar ipar úttörői. Budapest 1887, 149.

<sup>4</sup> Czimer K., Kaszinó 52.

<sup>5</sup> Palugyay II, 253.

kalmazkodott. A gyár az akkori idők szerint a legmodernebb gépi felszereléssel dicsekedhetett. Felmayer Ferenc személy szerint is az osztrák nagyipar legtiszteltebb alakjai közé tartozott.<sup>6</sup>

Antal egyik öccse, *Felmayer István* (1813—?) szintén Szegeden szabadult föl. Egy ideig bátyjánál dolgozott, majd Székesfehérvárra költözött (1845). Itt létesítette Magyarország egyik legnagyobb képfestőgyárát.<sup>7</sup>

Valamennyi Felmayer üzemet jellemezte az alkalmazottakról való messzemenő tzociális gondoskodás, családiasság, ami abban az időben már szokatlan volt. Minden segédnek, inasnak szállást, a gazda polgári asztalánál választékos ellátást biztosított. Felmayer Antal szegedi utóda, Károly nem tűrte, hogy a terítésben, kiszolgálásban, ételek nemeiben a legkisebb különbség is legyen az ő kisasszonylányai és a legfiatalabb inas között. Miután fiúutódja nem volt, az üzem felszerelését régi munkásaira hagyta, gondoskodott azonban fiatalabb alkalmazottjairól is. Az üzem 100 munkást foglalkoztatott.<sup>8</sup>

Az Ivánkovits képfestő család utódainak birtokában fennmaradt egy 1866-ban készült és a mesterség főbb mozzanatait ábrázoló festett bádogtábla,<sup>9</sup> amely két oldalán megőrizte az akkori szegedi képfestők névsorát:

„Felmayer Antal id. és Lillin Károly. Wiedermann Josef. Ivánkovits Ferentz. Buresch János. Kohlmann János. 1866.

Lágler Pál. Milka Frigyes. Dobrik Lajos. Pfeifer Károly. Köchler Ferentz. Hätzman Josef. Schindelek Josef. Kohlmann Károly. Kiefer Lajos. Broseka Ágoston. Wiedermann János. Huszthy Tamás. Kirner Kálmán. Maschek Adolf. Spinka Josef. Pribil Ferentz. Stoszke Lajos. Sponer János. Páll Máté. Kekezovits Mihály. Münster Josef. Leschenkoll János. Gróf Bálint. Szélesi Károly. 1866.”

Lehetséges, hogy a névsor környékbeli helységek mestereinek nevét is tartalmazza.

Sajátos, de érthető, hogy a szegedi képfestők víz közelében telepedtek le. Így a *sáncparti festők* a mai Zrínyi és Oskola utcák tájékán. A *Sánc* vize a mostani Zrínyi utca irányában folyt. Az Ivánkovitsok, akiket *nagyfestők* néven külön is számontartottak, a Szentháromság utcában laktak a *Jerikócsöpörke* (ma: Ady tér környéke) szomszédságában.

A század végén még 13 önálló mester dolgozott a városban. A szegedi képfestők vásároló helye az egész történelmi Délvidék: Bánát, Bácska egyaránt. Szabadka nem volt piac, mert itt a parasztság inkább selyemben járt.

„A vásárokra — írja Juhász Antal — rendszerint saját lovaskocsijukon jártak. Régen ugyanis minden képfestő tartott lovakat a mángorláshoz. A portékát nagy, megvasalt ládákban szállították, amikből egy parasztkocsira a vásároló személyzet mellett kettőt tudtak felrakodni. Módos, nagyobb festők a jó vásárhelyekre 3—4 láda portékát is vittek, ezért ilyenkor fuvarost is fogadtak. Vásárolni ment az egész család: a mester, a felesége, a nagyobb gyerekek, akiknek a segítségét már fölhasználhatták, rajtuk kívül egy segéd és az inas, de legtöbbször két elárúsító asszonyt is vittek magukkal. Az inas hajnalban a sátorverésnél segédkezett, majd lelkére kötötték: figyeljen jól, nehogy meglopják a mestert. Az elárúsító asszonyok kiszolgáltak, de pénzt csak a mester és felesége vehetette át.”

A szegedi vásárokon, hetipiacokon való árusítás sátor alatt még századunk harmincas éveiben is a Széchenyi tér keleti oldalán, a Vásárhelyi Pál szobra mögötti útszakaszon volt.

A szakmát részben régi területeinek elvesztése, részben pedig a bolti portéka rohamos terjedése a két világháború között elsorvasztotta. Manapság a környéken

<sup>6</sup> *Obermayer-Marnach, Éva*, Österreichisches Biographisches Lexikon. 1815—1950. I. Graz-Köln 1957. 297. Szegedi elosztóhelye a híres Eisenstädter kereskedelmi cég volt.

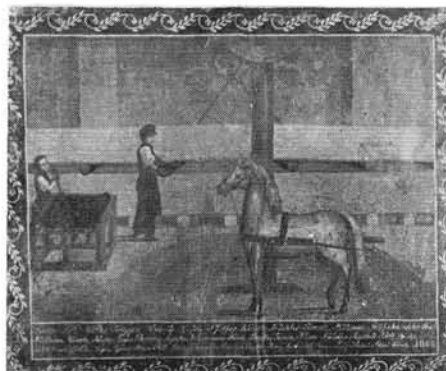
<sup>7</sup> *Gelléri* 151.

<sup>8</sup> *Reizner* III, 491.

<sup>9</sup> A Móra Ferenc Múzeumban.

csak egyetlen kékfestőműhely működik: Perényi Jánosé Kisteleken. Az ő pályájáról Juhász Antal írt forrásértékű tanulmányt, amelyből állandóan merítünk magunk is. Nyilvánvaló, hogy Perényi János adatközlései nagy egészükben az elhalt szegedi szakmai állapotokra is érvényesek. Legújabbban ez is megszűnt.

Juhász Antal dolgozatából tudjuk, hogy a *festőinas* első munkái közé tartozott a *terigetés*, vagyis a kimosott vászonvégeknek a padláson szárítás végett való kiterítése. Az inas dolga volt az *indigótörés* is: a darabos bengáli indigót *reipsalni* néven emlegetett vastagfalú rézüstben vasgolyókkal törte porrá. Ez úgy történt, hogy az inas a fülénél fogva forgatta az üstöt, amelyben öt-hat mozgó vasgolyó porlasztotta szét az in-



Bádogtábla kékfestők névsorával (Juhász A. nyomán)

digót. Későbbi időkben már porrá törve árusították a kereskedők. Az inas feladata volt a *kipakeverés*, továbbá a *ráfozás*, *ráfhúzás* is. Ezekről még szó lesz.

Perényi János kisteleki műhelye négy helyiségből állt, ami nyilvánvalóan megfelel a régebbi szegedi beosztásnak is.

Egyik a *tarkázószoba*, újabb nevén *mintázószoba*. Itt vannak a *minták*, Perényinél mintegy 200 darab. Régebben volt benne *tarkázóasztal* és *sasi*, amelyben a *mintázó pép* állott. Már a századforduló előtt megjelent azonban a *peratin* néven emlegetett mintázó gép is.

A *kipaszoba* berendezése: két *kipa*, azaz hengeralakú, 3 m mély, 1,5 m átmérőjű betonkád. Fölészerelve két ráf. Az egyik *kerekráf*, a másik meg *csillagráf*. A mennyezethez erősített csigán lehetett őket mozgatni. A ráfok segítségével lógatták a vásznat festés végett a kipába. Időnként leeresztették, majd fölhúzták: így kapták meg a kívánt színárnyalatot.

A *kipaszobában* volt még *kipakavaró*, *kifőzőüst*, *keményítőfőzőüst*, *mosókád*, továbbá hordó az *indigóserfolás*, röviden *serfolás* munkájához.

Más helyiség a *szárítópadrás*. Megjegyezzük, hogy alkalmas időben az udvaron is szárítottak. Ez volt a *külsőszárító*.

Végül külön színben állott a *mángolló*. Perényi János mángorlója 6,5 m hosszú, 90 mázsza terméskővel van a ládája megtöltve. Újabb időkben villanyerővel mozgatják. Régebben lóval vontatták. Ebben a színben van még a *haspli*, másként *pámoló*.

A kékfestés előkészítő munkája a *serfolás*, *beserfolás*: 200 literes hordóban 4 kg indigófestéket, 20 kg meszet, 12 kg vasgálicot forró vízben összevegyítenek. A festék egy nap alatt sárgás keverékké érik össze.

A nyersanyagot a kékfestők vagy úgy vásárolták, vagy maguk a rendelők vitték festetni. Budapesten volt *molinókeresködő* is, ahonnan a portéka 120—150 m hosszú, *verk* néven emlegetett végekben érkezett. Ezt a mester könnyebb kezelés kedvéért négybe vágatta, hiszen nedves állapotban egy egész verk igen súlyos lett volna. A rendelő hozta a vásznat, a mintakönyvből kiválasztotta azt a mintát, ami megnyerte a tetszését. Kendőt, kötőt olykor készen is vittek festetni.

A vásznat először szódás vízben kell kifőzni, fehéríteni. Utána hideg vízben öblítik, majd kiterítve megszáritják. Most gyöngén kikeményítik, és *abvelolják*, azaz enyhén átmángorolják. Ezután kezdődik a *tarkázás*, *mintázás*, olykor *virágrakás*, amely valamikor kézzel történt, később a szegedi és székesfehérvári Felmayer-gyár megszűnésével ennek peratinjai kisiparosokhoz kerültek.

A tarkázás helye a *tarkázóasztal* volt. Az asztal lapja kissé lejtett. Több rétegben pokrócot erősítettek rá, majd erős molinóval borították be. Az asztal felülete így emlékeztetett a bélyegzőpárna rugalmasságára.

Az asztal mellett volt a *sasi*, azaz fakeretre feszített viaszkos vászon, amely 15×20 cm mélységű, 50×50 cm alapú ládában foglalt helyet. A sasi bolyhos felületére kenték föl a *pap* néven emlegetett mintázó pépet. A ládában sűrűre főzött keményítő állott, amely a sasit állandóan puhán tartotta.

Legáltalánosabb volt a *fehérpap*, amely tapasztalat szerinti arányban budai föld, öreg mesterek ajkán *tónert*, ólomnitrát, ólomacetát, szakmai nyelven *ólomcukor*, *bleicukor*, továbbá gumiarábikum, kékkő, timsó és kevés disznózsir, esetleg táblaolaj összefőzésével jött létre. Kihűlés után egy hét múlva lehetett használni. Az egyszín nyomású festő ezzel készült.

A símára mángorolt fehér vászon az asztalra került. A mester kiválasztotta a mintafát, a sasiba nyomta, amelynek kiálló fa- és rézdiszeire pap rakódott. Ezután ráborította a vászonra. A legnagyobb ügyesség ahhoz kellett, hogy a következő borításnál a minta ne csússzék el, és hogy a nyomás mindig egyenletes legyen. Úgyesen dolgozó kékfestő óránként 10—12 m anyagot tarkázott le.

A *peratin*, vagyis tarkázó gép, a munkamenetet nagyon meggyorsította. Az addigi napi 120—130 m teljesítménnyel szemben most 600 m lett az eredmény. A peratin még tökéletesebb változata volt a *rolló* néven emlegetett, és a szegedi Felmayer-gyárban is használatos virágzó, tarkázó gép.

A kelme kékítésének ősi módja a *csávafestés*: indigóval történő hideg festés. A vásznat a kipa fölött lógó ráfra akasztják. A régebbi *kerekráf* vaskerék, amelynek kerületén 2 cm-nyire fogak vannak. Ezekre akasztják rá az anyagot, amely úgy lóg le róla, akár a rakott szoknya. Általában 2 vég fér rá egy kerékfára egyszerre. A ráfot csigán eresztik le a kipában lévő hideg indigófestékbe, amelynek összeállítása, elkészítése minden mesternek féltve őrzött szakmai titka volt. Félóránként 10—15 percre fölhúzzák, hogy a levegő az indigót oxidálja. Az első húzásnál a vászon még sárgászöld, majd fokozatosan zöldbe, végül kékbe megy át. A műveletnek *cugolás* a neve. Ez általában hat *cug*, vagyis kiemelés. Az *öregkipa*, másként *fukszkipa* két rövid *cug*-gal kezdődött. Ennek az előfestésnek *neccolás* volt a szakmai neve. A többi következő *cug* viszont a *blendolás*. Többszöri kiemelés után elnyeri a kívánt kék színt, amelyet az egyes vásárok asszonynépének ízlése határoz meg. A környéken Perényi János szerint 14—16 bemártás szükséges a megfelelő színárnyalat elnyeréséhez. Régi mesterek az alapszín világos kékjét börsönnyel is sötétítették. Ez volt a *májszterolás*.

Minden fölhúzásnál egy pálcával gyorsan el kellett egyengetni a kelmét, az össze-tapadt hajtásokat szétválasztani, hogy a levegő mindenütt egyformán oxidálja a festéket. Ez a művelet a *kihűtés*.

A modernebb *csillagráf* előnye, hogy a simítást és anyagfordítást maga végzi. Tudnunk kell ugyanis, hogy az anyagnak mindkét oldalát kékre szokták festeni.

A kelme a kipából a szárítóba, innen meg kénsvas fürdőbe kerül. Itt oldódik és fehéredik ki a vászonból a mintázásnál rátapadt pap.

Ezután az anyagot hideg vízben jól átöblítik, *umcigolják*, majd a *ferberstokk* néven emlegetett, baltanyél hosszúságú bot segítségével kicsavargatják és kitergetik száradni. Ez a munka valamikor folyóvízben is történt. Ilyen alkalmas hely volt a Római körútnál lévő hajdani *superplacc*, a szalámigyár partja és a régi vasúti híd környéke. Innen van, hogy a Felmayer család a felsővárosi Kistisza partjára, az Auer és Wiedermann család pedig a hajdani *Sáncpart* (ma: Zrinyi utca) mentén telepedett le. Nem véletlen az sem, hogy a kékfestők szakmai utódainak, a kelmefestőknek boltjai és műhelyei is egészen a legújabb időkig leginkább a Zrinyi, Kelemen és Oskola utca táján voltak, mert a vevők, rendelők ősidőktől fogva ideszoktak.

Az áztatást követő *keményítés*, másként *apretur* régebben kézzel történt. A keményítőfőző üstben faggyúval kevert búza-, olykor kukoricakeményítő készült. Főzés után a keményítőt a mester olyan hőfokra hűtötte le, hogy a keze kibírja. Most a vászont *átumcigolta*, azaz keresztül vonta benne. Egy kivájt kis fakarikán, amelynek *festráfer*, *stráfoló* volt a szakmai neve a vászont keresztülhúzta, miközben a keményítő kipréselődött belőle. Ez volt a *stráfolás*. Vigyázni kell, nehogy *pacnis*, azaz keményítőfoltos maradjon.

Most következett a *prakkolás*, vagyis a *prakkasztal* néven emlegetett nagyobb asztalhoz való ütögetés, átsimítás, hogy a kikeményített végárut a keményítő mindegyik egyenletesen járja át. Ez a *stráfer* néven emlegetett fakarika segítségével történt. Most már csak a mángorlás van hátra. Pár nappal előtte azonban a kelmét *mögszentölték*, vagyis vízzel behintették és összehajtogatva, lepréselve ládába rakták. Ez a művelet a *sverolás*.

A *mángorlást* régi műhelyekben ló végezte. Az egész véget a *haspli*, másként *pámoló* segítségével hengeralakú fagörgőkre csavarták, majd kímélés okából erős szövésű vászonnal burkolták, vékony zsineggel átkötötték, és úgy helyezték a mángorló hatalmas terméskövekkel megrakott ládája alá.

Ketten *pámoltak*, hogy a kékfestő vászon minél feszesebben tekeredjék a görgőre. A kisinas a pámolót hajtotta, a másik pedig a kelmét igazgatta. A ló a mángorló előtt járt körbe-körbe, és a mángorlót járgánnyal hozta működésbe. A mángorlásban egy menetnek *gang* volt a szakmai neve. A mángorlás az anyagnak símaságot és szép, tetszetős fényt adott.

A többszínű kelme készítése is lényegében így történt. Perényi mester emlékezik a *kétszörkék*, *zöld*, *sárga*, *orancsszín*, azaz narancsszín árnyalatokra. Ez utóbbi az *orancspap* és *paszpap* felhasználásával készült. A többszínű mintát inkább nemzetiségeink kedvelték. A minta nélkül festett vászonnak *simafestő* a szakmai neve.

Újabban a világos *indantrén* festő kiszorította az indigóval festett sötétkék anyagot.

A kékfestő minta, *mintafa* régen Németországban, Ausztriában, Csehországban készült, de dolgozott Keszthelyen is egy mintakészítő mester. Akadtak azonban vándorlegények is, akik csak mintakészítéssel foglalkoztak. Ezek megtelepedtek egy-egy mesternél, és szállás, ellátás, egy kis pénz ellenében készítettek, de javítottak is mintákat. A mieink közül is sokan ellesték a tudományukat. Egyébként a nyomóminták gőzölt bükkből vagy tölgyből készültek. Egyszerűen fára faragták. Volt azonban rézlemezre karcolt is, és ezt erősítették azután rá az előkészített fa lapjára.

A hagyományos kézimintákat átvitték a mintázógép nyomófáira is. Perényi mester műhelyéből a szegedi múzeumba került kéziminták szakmai nevei: *ágas*, *ágasindás*,



*ágvirágos, aprópöttyös, cakkos, csokros, essös (=S-alakú), fapöttyös, folyondár, gömbcsokros, üngmintás, kétpontos, kiscsokros, kisvirágos, koszorús, küllőkoszorús, margarétás, nagycsokros, nagyvirágos, négyzetpontos, patkós, pontkörös, pontos, sokpontos, tápaicsikos, tiszavízes (=hullámos vonalú), virágos, virágospontos, zezzug.* Volt még gömböcs mintá is. A simára hagyott fejkendő, kötény, szoknya szélére rakott koszorúszerű szegélydísznek *kantni* a szakmai neve.

A felsővárosi Bite-műhely mintaelnevezéseit Nagy Dezső nyomán Hódy Zsolt gyűjtötte össze:

*birkaszömes, búzakalászos, csigás, darazsas, darázfészkes, fülbevalós, herevirágos, holdas, karababos, karikás, legyezős, lepkés, lúdszömes, napsugaras, nyúlfüles, orgonás, ökörhúgyos, pöttyös, éspedig aprópöttyös, másként kispöttyös, továbbá nagy-pöttyös, pulykás, reszelős, rizsszömes, szarkalábas, szilvamagos, szögfüs, szőlőfürtös, virágos, éspedig kisvirágos, nagyvirágos, üstökös, villámlásos, zimankós, zsi bongós.*

\*

A *simafestő*, vagyis a mintázatlan festőkelme anyaga legtöbbször az olasz eredetű finom *molínó* volt. A *kalikó*, másként *kaligó* sifonszerű, egyébként szintén olasz pamutmatéria, amelyet kékfestőink különösen kedveltek. Festettek azonban *pérgál*, *pérkál*, továbbá selyemszerű olasz *levantin*, és cseh eredetű *rumburger* vászonfajtákat is.

A molinóból női ruha, kötő, továbbá *aratógatya*, *kubikosgatya* készült. Ezen ugyanis nem látszott meg azonnal a piszok, szenny, mint a fehéren. Ebből való — a bognárok és asztalosok hagyományosan zöld kötőjével szemben — mesteremberek munkaköténye is.

A legvékonyabb anyagokból női blúz készült, továbbá gazdagon mintázott fejkendő, tanyán, Tápén még a kontykendő is.

A *puccosfestő* olyan szoknyaanyag volt, amelynek alsó széle volt kitarkázva.

A festőruha egyik fajtájának Tömörkény *miskolci ruha* nevét is hallotta. Erre azonban a szakmában nem emlékeznek.

\*

Nem akarjuk itt ismételni, amit a szegedi táj népviseleténél a festőruháról elmondunk. Bár az asszony népnek a századfordulóra más öltözete volt, ünnepen is jártak benne. Így a tápaiak adventben és nagyböjti időszakban, mert illetlennek, megbélyegzőnek tartották, ha ilyenkor drága holmiba öltöztek.

A festőruha úgy volt tetszetős, ha *ugatott*, azaz csörgősre volt keményítve. Nagyobb ünnepekre, így havibúcsúra a kékfestőnél mángoroltatták. Sajátos módon a nazarénus szekta asszonyai, leányai vallási megfontolásból nem keményítették ki festőruhájukat, mert a keményítő „oly gyümölcsökből származik, amelyek az ember életére és élhetésére is alkalmasak: búzából, rizsből, krumpliból. Ennélfogva ezeket világi cifrázkodásra fölhasználni nem szabad.”<sup>10</sup>

\*

Régebben háziszövésű vásznat is hoztak a mesterekhez festetni. Dennert Mihálynak, az utolsó szegedi kékfestők egyikének emlékezete szerint ilyen holmit hoztak hozzájuk a szőregi, szentiváni, kübekházi, nagyszentmiklósi parasztasszonyok.

Előfordul újabban, hogy egy-egy környékbeli faluból (Tápé, Algyő, Szentmihálytelek, Baks) az asszonyok boltban vásárolt sifonkelmével keresik föl Perényi János hírmondónak maradt kisteleki műhelyét. Kiválasztják a mintát és pár hét múlva visszajönnek a kész festőért. A megfestett sifonnak *sifonfestő*, *pamukfestő* a tápai neve.

<sup>10</sup> Tömörkény I., Hajnali sötétben. 481.

## MAGYARSZABÓK

A szegedi szabó céh már a középkorban virágzik és termelőmunkája nyilván belefördült a manufaktúra szakaszába, hiszen az 1522. évi tizedlajstrom mesterséget jelölő családnevei között a *Szabó* áll szám szerint első helyen (55), de nyilván ide vehető a *Varró* (2) is. A név bőségesen előfordul a török adójegyzékekben, defterekben is.

Tekintélyét az is bizonyítja, hogy a szegedi szabó céh szabályait kérték kölcsön és követték a zentaiai is, amikor a maguk számára a budai káptalannál, Zenta akkori földesuránál (1513) átírtatták<sup>1</sup>. Sajnálatos, hogy a jegyzőkönyvbe nem másolták be őket.

Ismeretes, hogy a szabóknak már a középkorban kedvelt céhpatrónájuk volt Szent Anna, Mária anyja, Jézus öreganyja: az övéiről gondoskodó, családját felruházó gazdasszony szimbóluma. A céh karalakú ezüst ereklyetartóját (1532) a raguzai székesegyházban őrzik, ahova ismeretlen úton-módon került.<sup>2</sup> Biztosra vehető, hogy szegedi ötvösök készítették. Szövege: DECRETVM EST MANVM ISTVM ESSE SARTORVM ZEGEDIENSIS 4<sup>o</sup> TEMPORE MICHAELIS TOT IVDICIS EIVSDEM ANNI. A hajdani Anna-kultusz egyéb jelentékeny szegedi vonatkozásairól a jeles napoknál szólunk.

A céh hódoltsági virágzására utal a pecsétnyomója, amely nyilván egy még régebbi helyett készült: SIGILLVM SARTORIS L.R. SZEGEDI 1571.

A szegedi szabó céh a XVI. században nemcsak virágzott, hanem igen művelt tagjai is voltak. Ezt bizonyítja Szegedy György szabómester, aki a szegedi veszedelem (1552) után számos művelt szegedi polgárral egyetemben sodródott Kolozsvárra. Itt hamarosan céhmester, majd Kolozsvár nótáriusa, végül a fejedelmi tábla bírása lett.<sup>3</sup>

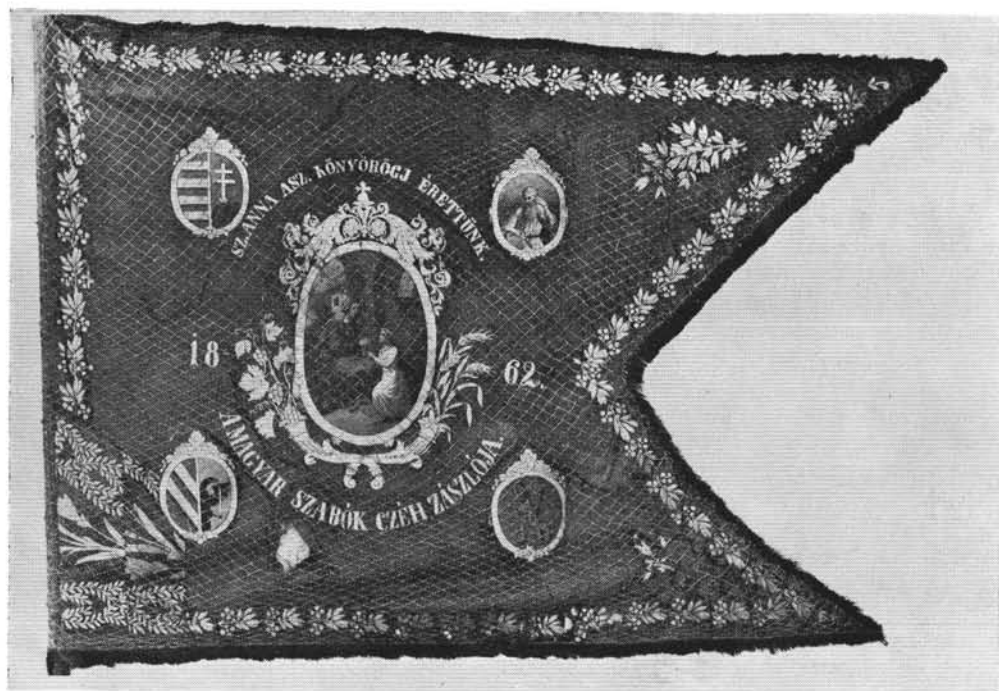
Szegedy György szülővárosa fejlett céhvilágának ismeretében és kellő jogász, kancelláriai készséggel vállalkozott Kolozsvár magyar jellegű céhéletének kodifikálására. Céhleveleit tökéletes szerkezet, a közérdek szem előtt tartása, a céh szociális közösség voltának hangsúlyozása jellemzi. Mindezekből teljes joggal következtethetünk vissza a középkor és XVI. század szegedi céhességének erkölcsi, szellemi és szakmai színvonalára is. Több céhlevél származik tőle. Így a szabóké, ötvösöké, borbélyoké és sebészeké, föltehetően azonban a mészárosoké és tímároké is.

Szabóink a XVIII. században új céhlevelet nyertek (1714), amely egy jó évtized múlva (1726) megerősítéshez is jut. Ebben az időben a céhnek 6 magyar, 6 szerb és 2 német tagja volt.<sup>4</sup> A céhmester magyar ember: *Ladányi István*. A céhmesterség eleinte évenként és nemzetiség szerint váltakozott közöttük.

<sup>1</sup> Reizner III, 466.

<sup>2</sup> Mihalik S., A raguzai dóm szegedi ereklyéje. Szépművészet 1940, 73.

<sup>3</sup> Tahy I., A magyar kézművesipar története, jelen helyzete és fejlődési irányai. Budapest 1941, 63.; Bálint S., Szeged reneszánsz kori műveltsége. 105.



A magyarszabók céhzászlója (MFM)

A német és szerb nemzetiségű szabók elsősorban természetesen fajtájukbelieknek, azok öltözködési hagyományai és igényei szerint dolgoztak. Hamarosan ki is alakult a *magyarszabók*, *némötszabók*, *rác-szabók* szakmai elkülönülése, ami azután szervezeti különálláshoz vezetett. Először a rácszabók válnak ki és már 1725-ben külön céhben tömörülnek, amely a szerb paplanosokat, szűrszabókat is magában foglalja. A viszálykodások hátterét Reizner János világítja meg<sup>4</sup>. A szerbek azt kívánták, hogy bizonyos tisztségeket belőlük való iparosokkal töltsenek be. A tanács sok zaklatás után végül elrendelte, hogy minden harmadik évben a céhmestert a szerbek közül válasszák és a céhjövedelem harmada a szerb templomot illesse. Amikor azonban 1725-ben a szerbekre került volna sor, a szabók ismét magyar céhmestert választottak. Erre a kiválás megtörtént, de a villongások a két céh között továbbra is napirinden voltak. Végül a tanács 100 arany bírsággal fenyegette a céh ama tagjait, akik csúfolódást és verekedést kezdeményeztek.

A rácszabók céhe nyilvánvalóan a helybeli és környéken élő szerb lakosság szükségleteit elégítette ki. Egyébként voltak magyar tagjai is. Lehetséges, hogy céhlevelet is szerzett, mert céhzászlaja a szerb templomban sokáig megmaradt. Mindenesetre azonban a XVIII. század végén elenyészett.

A németszabók kiválására 1743-ban került sor. Itt is az volt a helyzet, hogy tagjai csak eleinte voltak német származásúak, később azonban a magyarok kerültek túlsúlyba. A céh eleinte a bevándorolt német lakosságnak, majd azonban a polgár-

<sup>4</sup> Vásári Laistrom, az az Laistroma az Böcsületes Nemes Szabó Czehben Levő Mester Uraiméknak mely Szerzetett és újabban irattatott az 1733. Esztendőben. Somogyi Könyvtár 295. sz. kézirat.

<sup>5</sup> Reizner III, 465.

ságnak, úrrendnek dolgozott. A céhpatrónus Assisi Szent Ferenc volt, aki megtérése előtt posztókereskedő atyja boltjában dolgozott.

A szűrszabók is jó száz esztendeig a magyarszabó céhhez tartoztak, de 1827-ben ők is önállósították magukat. Mindez az árutermelés állandó növekedéséről, az igényeknek társadalmi differenciálódásáról, mind műveltebb ruházati ízlésről tanúskodik.

A magyarszabókat a *gorombaszabó* névvel is illetett szűrszabóktól való megkülönböztetésül *vékonyszabó* néven is emlegették. Tréfás nevük *posztólopó*, *kecske*. Mihályffy László szabómester a századfordulón az Oskola-utcában, a volt Oroszlán kávéház helyén dohányosboltot nyitott, amelynek cégtáblájára tréfás öngúnyból szivarozó kecskét festetett. Ez volt a *kecske-trafik*. Erről máshol bővebben szoltunk.

A *kecske* különös jelentését egyébként több okkereső szegedi monda is magyarázza, amelyeket Kálmány Lajos örökített meg.<sup>6</sup>

A másik monda<sup>7</sup> az elnevezést Napóleonnal hozza kapcsolatba, aki már sok ideig ostromolta a komáromi várat. Nem tudta bevenni. Gondolta, hogy majd kiéhezteti a várbelieket. Bent egy szabónak az a gondolata támadt, hogy jó lesz, ha a lenyűzött kecskebőröket magukra terítik és úgy mutatkoznak a vár tetején, hogy lássa az ellenség: van még elegendő ennivalójuk, pedig már akkor mindenükből kifogytak. Úgy is történt, a szabók a magukra terített kecskebőrükben mászkáltak, mintha legelnének. Napoleon ennek láttára csakugyan otthagya Komáromot. Azóta hívják a szabókat kecskének.

A szegedi hagyomány is számontartja<sup>8</sup> a *vitéz szabólegény* alakjához fűződő, egyébként az európai foklórban is közismert mesetípust: *százat egy csapásra*.

Térjünk azonban vissza a magyarszabó céhhez. XVIII. századi iratok szerint a mesterek messze vidékekre is eljártak vásárolni, de szegedi vásárokra is eljöttek aradi, budai, debreceni, észéki, tatai, székesfehérvári, rimaszombati mesterek.<sup>9</sup> Sokat harcoltak a kontárásszonyokkal, akik a fehérnépeknek dolgoztak. Itt nyilvánvalóan a szervezetlen háziipari hagyomány továbbéléséről van szó.

Egyéb árszabásokat mellőzve, itt csak egy 1833 tájáról származó jegyzőkönyvi bejegyzést idézünk: *Az ruhák csinálásának módgya: Gránát dolmán ezüst Sinorral Szattyánnal béllet 2 forint Karasia dolmán gombos Szattyánnal béllet 1 Tallér. Vászonnal béllet Karasia dolmán 5 garas. Rása dománt 1 Tallér. Kősz posztó domán egy 1 forint. Aba dolmán 3 öreg garas. Nadrág aki ezüst sinorral csinált, hosszú kapocsra egy forint. Karasiai nadrág 12 poltura, Aba nadrág 10 poltura. Sala-várditól aki paraszt 8 poltura, aki pedig cifra amint megalkudhatik. Posztó avatás 4 polt: Horvátos hoszúmente, alól megvagyon belülbe 2 forint. Közönséges mente egy forint. Aba mente ha egy soríddal sinoros amint szokás 3 öreg garas. Köpönyegtűll 20 poltura. Kalpagtul, ha nyestel vagyon varva 12 polt: ha parasztos 6 polt: Kamuka szoknya aranyperemes az válla, az allya mereven béllet negyedfél forint. Rása Szoknya az ki meg vagyon alul felül belülbe, végig megvagyon rántszolva az allya prémes bársony válla vagyon, arany prémes 3 forint. Közönséges Rása Szoknya 2 ft: az ki ráncos vála nélkül 1 Tall. Festő szoknya, bársony vállra arany prémes öt vagy hat sorjával megvagyon az allya hánya 2 ft: Kerek allyú szoknya premes az alya egy forint. Csontos váltul mereven meg vagyon rakva egy Tallér. Dofla szobontol (zubzony) 2 forint. Selem paplantul gazdag materiából és pamukból 3 forint. Kis paplantul egy Tallér, bagaria szoknyátul a ki paraszt prém nincs az allyán 20 poltura.*

Mindig nagy fénnel, este bállal ünnepelték meg a védőszentnek, Szent Annának napját. A Dömötör-templomban Pezenhoffer Mátyás céhmestersége alatt oltárt emeltek (1770) a tiszteletére: 381 forint 78 dénárba került. Továbbra is állandóan díszítették. A céhzászlón is Anna asszony látható, a másik oldalán pedig István király.

<sup>6</sup> Kálmány L., *Hagyományok I*, 171. — Az egyik, kissé izléstelen, erőltetett monda szerint megbetegedett a szabó. Gyomorbaja volt, az orvos elaltatta, s míg ő a szabó gyomrával volt elfoglalva a kecske a szabó belét megette. Most az orvos a kecske belét tette a szabó hasába. Ezóta kecske a neve.

<sup>7</sup> *Hagyományok I*, 217.

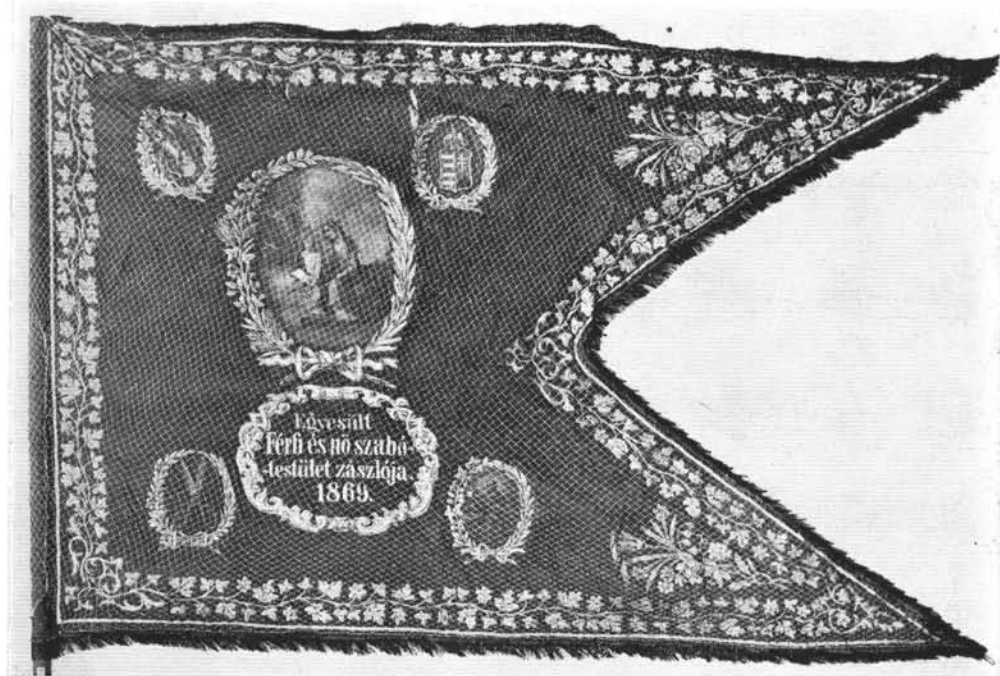
<sup>8</sup> *Hagyományok I*, 195.

<sup>9</sup> Vásári Laistrom. Vö. még Hilf 89.

Külön nagy és ritka esemény volt a céh életében Mihályffy Ferenc mesterré avatásának félszázados, *aranyremeklő* jubileuma (1861).<sup>10</sup> Sajnos, az *aranyremek* készítésének módjáról közelebbit nem olvashatunk a céh jegyzőkönyvében, csak ennyit:

*ötven évet mint remeklő szabómester eltöltvén, aranyremekjét bemutatván, mint tisztesség tiszteletben és közbecsülésben megőszült az aluliottak és az érdemes Czéh együletnek közörömeire. Kik a tisztas Öregnek mint aranyremeklőnek Istentől még tartós egészséget és az élet legvégső határáig tartó életet... kívánunk.*

A szegedi magyarszabó céhnek egyébként a céhrendszer megszüntetésének idején (1872) 98 tagja volt.<sup>11</sup>



Szabótestületi zászló (MFM)

<sup>10</sup> *Hilf* 91.

<sup>11</sup> Érdekes közlés a múlt század közepéről (1852), egy kosztos diák élményéből mondja el egy szegedi parasztpolgár ruhapróbáját. „Egy alkalommal egy gazdag polgárembernek — úgy emlékszem, Masa volt a neve — egy öltözet ruhát vitt haza a gazdám és engem is magával vitt, mondván: no diák jöjjön velem, majd lát valamit! ... Megérkezésünk után azonnal sonka, szalonna, kenyér, szilvórium és bor lón a nagy kihúzó politúros asztalra föl hordva, a legnagyobb bőségben. Miután ezekből a gazda és vendég a maguk porcióját elfogyasztották, s a maradékokat kivitték, ezek helyét legnagyobb megrökönyödésemre egy széken a gazda foglalta el és ott próbálta föl az új ruhákat... K. Imre gazdám a gazda bármily megjegyzésére azzal felelt, hogy most ez a divat, hogy soha ruha valakire jobban nem pászolt, mint ez a gazduramra. De hát én szabtam ám ki, és első legényem, a Bernát varrta.” *Hang Ferenc*, *Kalocsai szellemi omnibusz* II, 8.

## NÉMETSZABÓK

A nyugati divatformákat, továbbá a nemesi, polgári viselet jellegzetességeit közvetítik a XVIII. és XIX. század folyamán, főleg az asszony nép felé. Pecsétnyomójukon kis túlzással az 1746. év olvasható, ugyanis céhlevélhez csak 1817-ben jutnak. A következő évben azután kiválnak a magyarszabók céhéből, ahova addig tartoztak. Ez ekkor már nem jelentett nemzetiségi elkülönülést, csak szakmai megoszlást, hiszen magyar mesterek is dolgoztak az új céhben, de megfordítva is: német nevű mesterekkel a magyarszabók, sőt rácszabók között is találkozunk. Céhzászlajuk magyar nyelvű, és 1869-ben újjították meg. Egyik oldalán az ősi szegedi szakmai hagyományokat idéző Szent Anna, a másikon pedig Szent Ferenc, aki — mint tudjuk — posztókereskedő fia volt, és atyjának boltjából ruházta a szegényeket.<sup>12</sup>

Most pedig idézzük az 1812. évi Árszabás németyszabókra vonatkozó előírásait:

*Egy posztóból készült egész Férfi Ruhának varrása 4 f 30 kr.*

*Ismét Posztóból magánnyos Német Dolmány 1 f 30 kr.*

*dto Belső Dolmány 51 kr.*

*dto Rövid Nadrág 48 kr.*

*Bársonyból, avagy úgy nevezett Manchesterből készült rövid Nadrág 1 f.*

*Egy hosszú felső Köntös, úgy nevezett Kaputrock 2 f 15 kr.*

*Egy Férfiúnak való Materiából el-készített, és Bélelt Háló Köntös 1 f.*

*dto Béllés nélkül 51 kr.*

*Parchetből, vagy Flanélből készült úgy nevezett újas Leibli 40 kr.*

*dto úja nélkül 36 kr.*

*Egy egész Kerek Köpönyeg Varásáért, Béllelve 2 f.*

*dto Béllés nélkül 1 f 30 kr.*

*Egy Újas Köpönyeg másképp Kirie bélléssel 2 f.*

*dto Béllés nélkül 1 f 30 kr.*

*Egy úgy nevezett Bekes Béllelve 2 f.*

*dto Béllés nélkül 1 f 30 kr.*

*Egy Bundának Posztóból, avagy Materiából való varrása 1 f 30 kr.*

*Egy Közöséges Kaput varrása 1 f 45 kr.*

*dto dupla ki varrással (Vorschuss) 3 f.*

*Ki metzett hosszabb Férfi Köntös, úgy mondott Frák 1 f 30 kr.*

*dto dupla ki varrással 2 f.*

*Egy szűkebb Újas Köpönyeknek úgy nevezett Pauvernek varrása 1 f 35 kr.*

*Egy Katona Tiszti Forma Ruha varrása 3 f.*

— 6. 7. 8. 9. 10. esztendő Gyermekeknek Posztóból készült Kaputért 1 f.

*dto Laibliért 30 kr.*

*Asszonyinak sellyem Materiából varrott kurta felső köntösért, mely Réklinek hívattatik 1 f 15 kr.*

*Más közöséges hasonló Köntösért 51 kr.*

*Egy közöséges Asszonyi Laibli 24 kr.*

*Hal Tsontal dto 51 kr.*

*Leány Gyermekeknek készült Módos Rékli 36 kr.*

<sup>12</sup> Hilf 94.; Jenőfi 29.

*Egy Magyar Válnak Tsipkével, vagy Paszamántal való varrása 3 f.*

*dto Tsipke vagy Paszamánt nélkül 2 f.*

*Selyem Mátériából való, és egészen vászonnyal Bélélt Szoknya varrásaért 1 f.*

*Közönséges Szoknyáért 51 kr.*

*Selyem vagy más Mátériából készült Asszonyi Háló Köntös varrása 1 f 48 kr.*

*Egy Férfi Kalapra a Paszamántnak fel-varrása 35 kr.*

Ebből a felsorolásból is kitűnik, hogy számos idegen, elsősorban divatos német, bécsi eredetű ruhaforma Szegeden is meghonosodik. A divat lélektani törvényszerűségei értelmében először a német polgárság viseli, majd a jobbmódú magyarság is hordozni kezdi. Ezt a folyamatot más helyen részletesen is jellemezzük. A század utolsó évtizedeiben azután polgárosodó parasztságunkat is meghódítja.

A németszabók szakmai utódai a mai „úri” és „női” szabók.



## GOMBKÖTŐK<sup>1</sup>

Az 1522. évi tizedjegyzék *Gombos*, *Gomböntő* neveiből föltételezhetjük a gombkötő szakma középkori virágzását. Annyi mindenesetre bizonyos, hogy a hódoltság idején gombkötő mesterek dolgoztak Szegeden. A *törökzsínór*, *skófi*um, *iszpahán* szavakból nyilván török szakmai hatásokra is kövekeztethetünk.

A szegedi gombkötők a hódoltság után a lévai anyacéhhez tartoztak, ami azt bizonyítja, hogy azonnal iparkodtak az egyetemes magyar ízléshagyományba, a hazai barokk viseleti kultúrájába minél gyorsabban bekapcsolódni. A szegedi leánycéh azonban már 1713-ban önállósult, bár Lévától egyideig még nem szakadt el teljesen. Első szabályai nem maradtak ránk. Két pecsétnyomóját is ismerjük. Az egyik az 1713., a másik pedig az 1714. esztendőből való. Főiratuk: SIGILLVM COETUS NODIFICIVM IN L. R. CIVI. SZEGED. A mezőben gombkötő szerszámok. Magyar felírása: N. SZ. KIR. SZEGED VÁROS GOMBKÖTŐ CZÉHNEK PÖTSÉTJE. Első zászlaja 1824-ből való, a céhpatrónus Szent László király volt. Iratai elkallódtak.

A tanács 1726-ban elrendeli, hogy a szegedi piacon csak szegedi gombkötőknek szabad árulniok. Ezt dobszóval tették a vásárban közhírré. 1728-ból egy vita kapcsán ismeretes *Gombkötő* György céhmester neve. Ugyanebben az esztendőben a város tanácsa megengedi, hogy minden gombkötő mester törökzsínórt vásárolhasson, árulhasson, ami a *török gombkötő-munka* szívós szegedi utóéletéről tanúskodik.<sup>2</sup>

Az első szegedi, kéziratos gombkötő *Árszabás* (1765)<sup>3</sup> tételei:

<i>Edgy jó Selyem Sinórnak réfét</i>	6 kr.
<i>Vékonyabnak</i>	5
<i>Karmasin Színű Selyem Sinórnak réfe</i>	6
<i>Arany borétás javának réfe. Selyemre ha jó sűrűn vagyon verve</i>	35
<i>Alább valónak</i>	30
<i>Leg aláb valónak</i>	25
<i>Ezüst borétásnak Selyemre vertnek javának réfe</i>	30
<i>Alább való ezüst borétásnak réfe</i>	25
<i>Legalább valónak</i>	20
<i>Ezüst Borétásnak czéznán vert réfe</i>	16
<i>Arany borétásnak czéznára</i>	20
<i>Gomb háznak Gömbölű merő arany Sinórnak réfe</i>	40
<i>Vékonyabnak</i>	35
<i>Hasonló ezüst Sinórnak réfe</i>	35
<i>Alább valónak</i>	30
<i>Tarka Koczkás arany borettás Selyemre a javának</i>	20
<i>Aláb valónak</i>	18
<i>Hasonló Tarka borétás czéznára</i>	10

<sup>1</sup> Bálint S. — Juhász A., A szegedi gombkötőmesterség. Ért. 1968, 93—126. A történeti részt mi írtuk, a technikát, országos vonatkozásokat Juhász örököltette meg.

<sup>2</sup> SZÁL. Céhiratok. Részleteket közöl belőle *Oltvai*.

<sup>3</sup> A Somogyi Könyvtár kéziratos helytörténeti anyagában.



Hasonló Széves Tarka borétásnak czérnára	10
Tarka koczkás ezüst borétás Selyemre	18
Hasonló czérnára	10
Hasonló Tarka Gombháznak való Gömbölű Arany Sinórt	25
Hasonló ezüst Gombháznak való	20
Ha a Gazda mindent ad hozzá edgy réff borétásnak munkájáért	3
Ször Sinórnak és Czérnának réfe	1 1/2
Edgy Motring arany, vagy ezüst Mivelyésrül	30
Edgy Latt arany vagy ezüst Szofiom föl mivelyésérül	50
Edgy Latt Selyemnek föl mivelyésérül	10
Arany Makkos ránczra valót mentére legh job rendben valót rojtossan	3 30
Valamivel aláb valót	2 25
Asszony Mentére való nyolcz nagy vitézkötéssel és rojtal ránczra valót aranybul	5 50
Kiszebb vitézkötéssel aranybul	4 25
Aranybul való Fonyásos ránczra valót rojtossan férfinak valót	6 25
Ezüstbül való Makkos ránczra valót Mentére rojtossan Legh jobb Speciesbül	2 50
Ennél aláb valót rojtossan	2
Asszonnak vitézkötéssel ránczra valót nagy rojtal ezüstbül	3 50
Kiszebb vitézkötéssel	3
Ezüstbül való Fonyásos ránczra valót rojtossan	5
Makkos és rojtos bősületes ránczra valót Selyembül	75
Vásári	35
Fonyasos vitézkötéssel nagyot	1
8. vitézkötéses Selyem ránczra valót	70
Ha ezen Speciesek Karmasin Szinű Selyembül lesznek edgy edgy pénzelt föllyebb Limitáltatik.	
Selyem Mente Kötött Közönségesen	25
Ennél vastagabb Sinórra	30
Item Rojtossan, és hoszan a mint a Katonák szoktak viselni	80
Ezüst Gombal	70
Arany Gombal	80
Scofiom Gombal	90
Aranyal, vagy ezüsttel tarkázott gombal	40
Közönséges ránczra való Szörbül	10
Vitézkötéssel Szörbül	15
Ször Menteköttő	10
15. pár Gomb Selyembül 1. felől rojtokkal vásári	1 40
Húsz pár Selyem Gomb edgy felől való rojtokkal Makra	1 40
Két felől hasonlő	2 35
Két felől Makkal S. rojtal vásári	2 25
Mondva csinálva	2 35
20. pár Gomb Szörbül rojtossan edgy felől Makkal	40
Két felől való Makkal	55
Az Övnek Gomboztatása az föllyebb Specificált Latt számra való munka Szerint hagyatik.	
Egész ruhára két nadrágra Kapocs helyett gombokra való selyem Szerszám roit nélkül	7 50
Rojtossan barát csomókkal	12
Övnek Gombozása ha az gazda maga ad mindent hozzá, Szcofiumbul vagy szírommal edgy edgy gombnak munkája leszen	20
Simán pedig munkálván	18
Edgy Ször öv Szolgáknak	1 70
Becsi Szörbül való Öv 20. Selyemgombra	6
Hasonló Szörbül Ször gombra	5
Edgy Övre való Selyem gomb	15
Ször gomb	5

Érdekes összehasonlításul kínálkoznak az 1803. évi Árszabás<sup>4</sup> adatai:

	fl. kr.
Közönséges selyem Zsinornak Rőfe	4
Vastagabb selyem Zsinornak Rőfe	5
Karmazsin színű selyem Zsinornak Rőfe	5
Leg-jobb Arany Borításnak	30
Alább való Arany Borításnak	24

<sup>4</sup> A szegedi céhek 1803. évi limitációja. Szeged, Grün Orbán betűivel.

<i>Leg-alább való Arany Arany Borításnak</i>	18
<i>Leg-jobb Ezüst Borításnak Röfe</i>	24
<i>Alább való Ezüst Borításnak Röfe</i>	20
<i>Leg-alább való Ezüst Borításnak Röfe</i>	17
<i>Gombháznak való gömbölyű Arany Zsinornak Röfe</i>	42
<i>Gombháznak való gömbölyű Ezüst Zsinornak Röfe</i>	30
<i>Tarka, Kotzkás Arany Borításnak Röfe</i>	18
<i>Tarka, Kotzkás Ezüst Borításnak Röfe</i>	15
<i>Tarka, Gömbölyű Arany Gombháznak Röfe</i>	20
<i>Tarka, Gömbölyű Ezüst Gombháznak Röfe</i>	18
<i>Ha a Gazda ad mindent hozzája, egy Rőf Borításnak munkájáért</i>	4
<i>Ször, és Tzérna Zsinornak Röfe</i>	1 1/2
<i>Egy Motring Arany Miveléstül</i>	36
<i>Egy Latt Arany, vagy Ezüst Skófum munkájáért, a Gazda Arany, avagy Ezüstébül</i>	36
<i>Sellyem Sujtásnak Röfe</i>	2
<i>Teve Ször Zsinornak Röfe</i>	4
<i>Egy Latt Sellyemnek fel-mivelésétül</i>	20
<i>Leg-jobb renddel Rojtossan Krepényel el-készültt Mente, Rántzra való Aranymakos</i>	
<i>Munkának Lattyátul</i>	3 30
<i>Ezüst Munkának Lattyátul</i>	2 15
<i>Arany Gombal Készültt Mente-Kötő</i>	1
<i>Ezüst Gombal készültt Mente-Kötő</i>	45
<i>Arany Skófum Gombal</i>	1 12
<i>Ezüst Skófum Gombal</i>	1
<i>Sellyemből készültt közönséges Mente-Kötő</i>	20
<i>Sellyemből készültt vastagabb Mente-kötő</i>	24
<i>Katonának való hasonló Mente-Kötő Krepénnyel, Rojtossan s jó hosszan el-készítve</i>	1 30
<i>Katonának való hasonló Mente-Kötő Krepény nélkül, Rojtossan s jó hosszan el-készítve</i>	1 20
<i>Közönséges Rántzra való Szörből</i>	15
<i>Ször Mente-Kötő</i>	7
<i>Egy Övnek gombozása, ha a Gazda ad hozzá való Skófumot, és Zsinort, minden</i>	
<i>Gombnak Munkájáért</i>	24
<i>Hasonló Övnek Simán való Munkájáért minden Gombtul</i>	18
<i>Szolgának való Ször-Öv</i>	3 30
<i>Egy Övre való Sellyem Gomb Munkájáért</i>	12
<i>Egy Övre való Ször Gomb Munkájáért</i>	7
<i>Egy Mentére, és Két Nadrágra Sellyemből való Tsigás Fonyásos Munka</i>	6 30
<i>Dolmányra való Tsigás sellyem Munka</i>	3
<i>Mentére, és két Nadrágra való Rozsás sellyem Munka</i>	4
<i>Dolmányra hasonló Munka</i>	3
<i>Egy Módos egész sellyem Öv Arany Skófum Gombokra</i>	35
<i>Egy Módos egész sellyem Öv Ezüst Skófumra</i>	30

Térjünk azonban vissza céhünk történetéhez. Az 1771-ből származó és a budapesti Egyetemi Könyvtárban őrzött királyi céhlevelüknek szövegében szokványos helyi vonatkozások, különleges szakmai utalások nincsenek. Megismerjük azonban belőle az akkori mesterek nevét: Paulini Milós céhmester, Pinczer Károly atyamester, továbbá Horváth Pál, Sreiner Pál, Bozsik József, Metesits Mihály, Faragó Antal és Lantos Pál céhtagok. Nem értjük, Reizner János honnan veszi a céhlevél kérelmezői között Horváth Péter főcéhmester, Grebenits Miklós atyamester, Szilágyi Márton bejárómester és Gibitz András céhtag nevét. Ezeket ugyanis a királynői kiadványon hiába keressük.

1830-ban 8 mester, 12 legény, 10 inas, 1844-ben 14 mester, 10 legény, 5 inas dolgozott Szegeden. A két iparosösszeírás mesterségüket *magyargombkötő* néven jelöli meg. Az 1830-as ban latinul is: *nodularius*. 1846-ban a szegedi gombkötők 49 cikkelyből álló új, magyar nyelvű szabadalmat kaptak.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> SZÁL. Szabad Királyi Szeged Városában található Mesterembereknek 1830 évre készült jegyzéke. Ugyanez 1844-ből.

A mesterség — mint láttuk — a múlt század első két harmadában élte virágkorát. Egyrészt a polgárviseletre éppen a gazdag zsinórdíszítés jellemző, amelyet gazdaságilag egyre erősödő parasztságunk is átvesz, másfelől az abszolutizmus magyarsága nemzeti érzésből valósággal tüntet a zsinóros viselettel. Erről Kabók Imre kéziratából többet is megtudunk.



Polgármesteri huszár (Tóth Molnár F. rajza, MFM)

Kabók Imre (184?—1919) a maga korában nagyhírű, lelkesen gondolkodó szegedi gombkötőmester hozzátartozott Beck Pista legszűkebb baráti környezetéhez. Nem csoda, ha magáévá tette a millenium nyomán bontakozó magyar stílustörekvéseket.

A mindinkább polgáriasodó szegedi népviselet már nem élt az előbbi gazdag zsinórzással, süjtásokkal.<sup>6</sup> Ez természetesen a szegedi gombkötőipart is mind válságosabb helyzetbe sodorta. Kabók is kénytelen volt szakmáját abbahagyni. Nyilván úri jóakarói juttatták a Városi Levéltár szolgálatába, ahol derekasan megállotta a helyét. Kétségtelen, hogy baráti biztatásra vette kezébe a tollat.

<sup>6</sup> A megvesszőzött testen látható nyomokról vett tréfás kép. *Mészöly G.*, A süjtás szó eredetéről. *Nép és Nyelv* 1942, 185.

*A magyar zsinórdíszítés leírása* c. kéziratában<sup>7</sup> elmondja, amit rajongva szeretett mesterségéről tud. Litografált munkájának tudomásunk szerint egyetlen, tehát unikumszámba menő példányát a Somogyi Könyvtár őrzi. Illusztrációgyűjteményt is csatolt mellé. Erre kéziratában is rendszeresen utal. Sajnos, a legszorgosabb utánjárás ellenére sem sikerült rajzainak sem Szegeden, sem budapesti gyűjteményekben nyomába jutni. Csak azokat a rajzokat ismerjük, amelyeket művének ismertetése során a *Magyar Iparművészet* közöl. Kabók értékes munkájának megjelentetését nyilván a klisék drágasága akadályozta meg.

Éppen ritkasága, másfelől a magyar gombkötő iparral foglalkozó szegényes szakirodalom arra késztetett, hogy az alábbiakban bőségesen ismertessük kéziratát.

Kabók mester úgy találja, hogy a magyar zsinórdíszítés fénykora a Kazinczy-centennárium idején kezdődött és tartott Ferenc József megkoronázásáig (1859—1867). Zsinórdíszítés ugyan aze-lőtt is volt, de ezekben az években jutott el fejlődésének csúcspontjára.

Régi szóbeli hagyományra hivatkozik, amikor elmondja, hogy „a magyar nemes vagy nábob nemcsak az agarászatban találta élvezetét és abban, hogy udvari cigányaival magát jól kimulassa, hanem abban is virtuskodott, hogy kinek van legügyesebb szabója. Ennek éppen úgy, mint az urasági ispánnak, kijárt a szabad lakás, és egyéb kommcio, de másnak dolgozni, mint az uraságnak és cse-lédjeinek nem volt szabad. Ha nem volt dolga, elment inkább az urával vadászni vagy agarászni. Mikor pedig vendégeinek tiszteletére a házigazda díszes ruhát öltött és dicsérték jóállású bekecsét, dolmányát, különösen pedig gazdagon zsinórozott nadrágját, ez hízelgett neki. Azt is jelentette, hogy a dicséretmondó szintén vágyódik hasonló ruha után. A nemes megértette a célzást és barátját meg is lepte az annyira feldicsért ruhadarabbal, némelykor egész öltözetet is”.

Minden megyének, de minden szabómesternek is megvolt a saját ízlése, stílusa. Ettől eltérni semmi szín alatt nem lehetett.

A Kazinczy-centenáriumot követő évek nagy felbuzdulásának idején voltak olyan úriemberek is, kik borjúságú ingujjban, virágos szűrben, árvalányhajas sü-vegben, hosszú, bunkósvégű bottal jártak az utcán, csakhogy minél magyarabbnak tűnjenek föl. „Paraszt lett az úrból, hogy magyarnak látszassék.”

A szabadság és hazafias lelkesedés a szabólegényeket is áthatotta. Minden zsinórt fogható le-gény a vidéki városokból Pestre sereglett föl. Nem jöttek hiába. Az volt a legszerencsésebb mester, akinek legügyesebb és legjobb zsinórozó legényei voltak. A legény teljesen ízlése, képzelete szerint dolgozhatott.

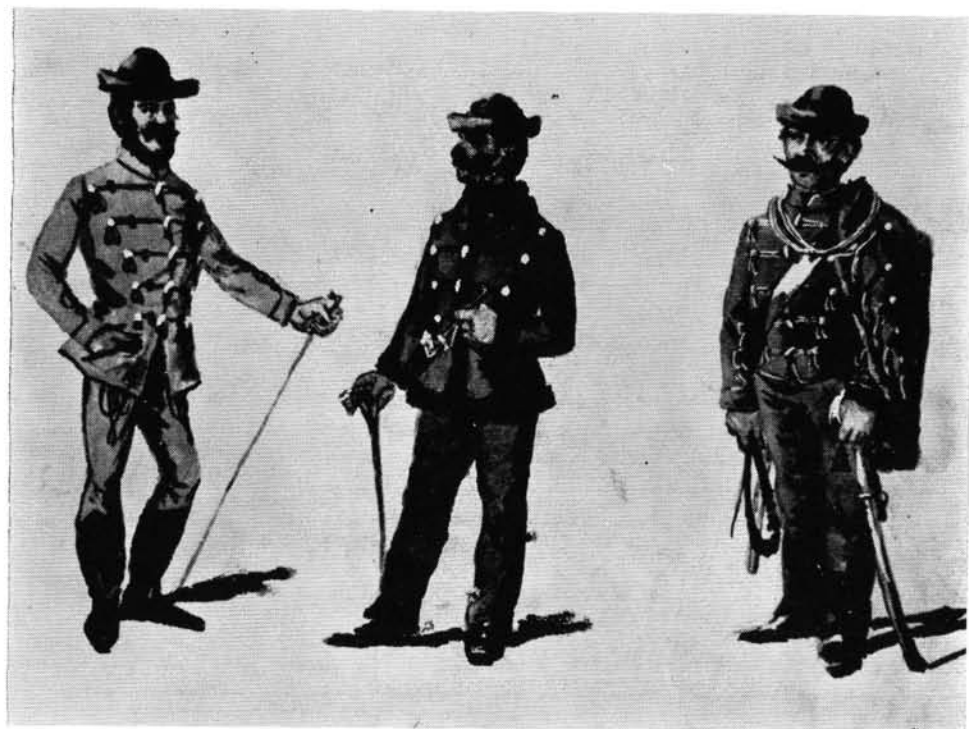
Jámbor Pál szabómesternek magyar divatlapja, amelyet a Nemzeti Színház szabó pártfogója, az öreg Kostyál Ádám sugalmazott, új irányba terelte a polgári és úri viseletet. Nem kellett most már az úrnak parasztruhában járnia, hogy magyarnak tessenek. Egymásután keletkezett az *atilla*, *árpád*, *buda*, *zrinyi*, *kazinczy*.

A koronázás után azonban ismét a nyugati viselet vette át a divat irányítását. Kabók meg akarja a feledéstől óvni a zsinórdíszítés formakincsét. Ennek megörökítése a célja, de emellett „fölbuzdulva azon hazafiak munkáin, kik a magyar díszítési stíl körül fáradoznak, a magyar díszítő stílt” óhajta gyűjteményével gazdagítani.

Régi mesterek elbeszélése után elmondja, hogy a zsinórt selyemből is készítették, de a fekete ruhához, akár bársonyból, selyemből vagy posztóból készültek, a selyem-zsinór sem tartósságra, sem színének állandóságára nem felelt meg a várakozásnak, mert a kefélés folytán felkócosodott, sőt idővel színehagyott is lett. Így tehát a teve-szőrből készült zsinórok terjedtek el, melyek jól bírták a kefélést, sőt még utána szeb-bek is lettek.

<sup>7</sup> Kabók művéről, törekvéseiről *Győ[rgy] K[álmán]*, Magyar zsinórkészítés. Magyar Iparművé-szet, 1899, 161—165; Vö. még Magyar díszítő stíl. Rajzok a magyar zsinórozásokról és díszítésekről. SzN. 1898, 182. sz., *Beck P.*, A magyar zsinórdíszítésről. SzN. 1898, 219. sz.; Magyar zsinórdíszítés a falfestészetben. Kabók Imre ornametikai műve után. SzN. 1899, 295. sz.; *K—i E* [= *Kisteleki Ede*]. Magyar stíl Szegeden. Hazai ipar a nemzeti alapon. SzH. 1901, 24. sz.; Kabók Imre nyugalomban. Szeged és Vidéke 1916, 8. sz.

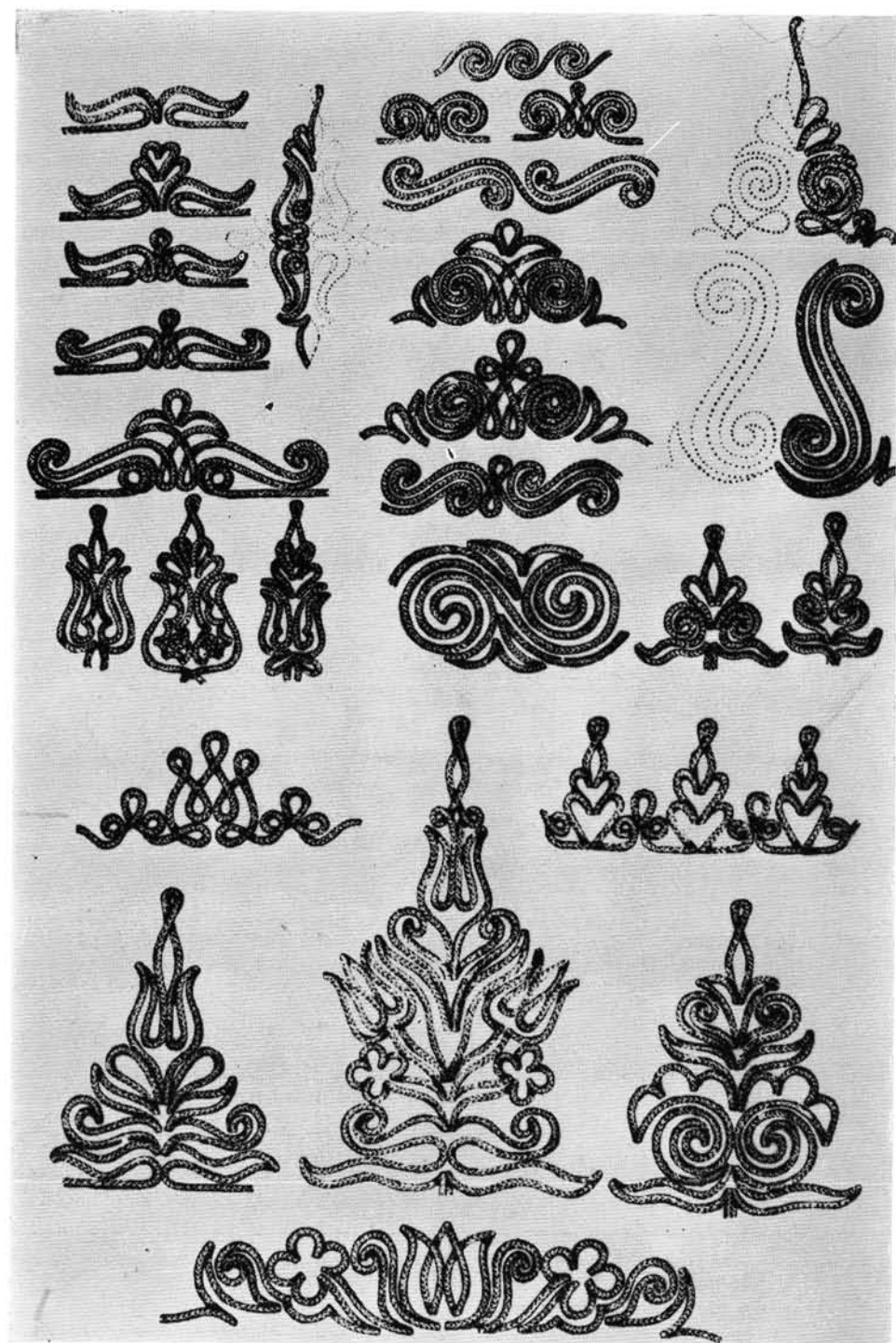
A teveszőrből készült zsinór alakjára nézve lehetett *lapos*, *háromélű*, *négylélű* és *gömbölyű*. A lapos zsinórok közül a legkeskenyebbnek *sújtás*, az utána következőnek *bogárhátú*, a még szélesebbnek *szallag*, a háromélűnek pedig *borítás* volt a szakmai neve. A négyszögletes zsinórt egyenruhák díszítéséhez, a gömbölyűt pedig kizárólag gombkötő munkálatokhoz használták. A bogárhátú, sújtás és borítás néven em-



Kisbíró, kvártélymester, perzekutor zsinóros viselete (Tóth Molnár F. rajza, MFM)

legetett zsinórral csak akkor lehetett szépen és kedvvel dolgozni, ha nem géppel készült, hanem a gombkötő verte a nyergen a maga kezével. A zsinórdíszítés és sújtásosítás legalkalmasabb és legmutatósbab anyaga az arany vagy ezüst zsinór volt. Ezek ugyanis keményen állottak és így a sarkok, csúcsok, kanyarulatok, karikák igen tetszetően mutatkoztak.

A zsinórdíszítés — Kabók szerint — a borítással végződött. Ez a múlt század hatvanas éveiben annyira keresett volt, hogy a gombkötők nem győztek a nyergen eleget verni belőle. Feltaláltak ugyan egy gépet, amely a borítást gyorsan tudta készíteni. A baj azonban az volt, hogy a gép bél nélkül nem tudott dolgozni, az efajta borítást tisztes ruhára nem lehetett föltenni. Így aztán a géppel készített borítások csak olcsóbb, vásári munkára kerültek. Két szegedi iparos: Szabó Mihály gombkötő és Nigrényi Pál lakatos, addig fáradozott, amíg közösen fel nem talált olyan gépet, amely a borítást bél nélkül is tudta készíteni. Amikor azonban az új gépre a szabadalmat megnyerték, a borítás divatja már hanyatlásnak indult. Találmányuk elismerésben részesült, de anyagi hasznát már nem élvezhették, mert a „világgpolgári” viselet jött divatba.



Kabók Imre mustráiból



*Kabók Imre mustráiból*

A gombkötő ipar voltaképpen a zsinórból horgolt és láncolt gombházak készítésével foglalkozott. Ezekből készült azután a *mentekötő*, *kapocs*, *öv*, *bojt*, *galambkosár*. Sajnos, a régebbi formák neveit már Kabók sem ismerték.

A zsinórdíszítés legrégibb alakja a *háromaskarika*. Régi mesterek azt állítják, hogy elnevezését a magyar korona pajzscímerében látható hármashalomról nyerte volna.

Ezután a *vitézkötést* jellemzi. „Korhű képek feltüntetése után állíthatom, miszerint a magyar nadrág zsinórdíszítése a XIX. század elejére esik, és először hármaskarikával díszítették, később vitézkötéssel. A vitézkötés... szára, mely a nadrágnílánson végződik, kétféle: egyszerű és duplaszárú. A vitézkötést megkülönböztetés okáért kétféleképp nevezik: a kerekkepűt *bakakötés*-nek, a hosszúkepűt pedig *huszárkötés*-nek. Fonása az orránál kezdődik és a nyakánál végződik.”

A *tulipánkötés* Szegeden igen kedvelt virágos kötés volt: a felsővárosi polgárok, hajósok és halászok égszín vagy búzavirág szín nadrágon, a rókusi polgárok pedig özbőrszín vagy világos kávészínű nadrágon egy árnyalattal sötétebb zsinórból viselték. Ezt követte az egyszerű *duplaszív*, a *karikás duplaszív*, és a *rostélyos kötés*, mind borítászsinórból.

A *rostélyoskötés* Szegeden *boszorkánykötés* néven ismeretes.

„Melléknevét úgy nyerte, hogy a szegedieknek könnyen rááll a szájuk a boszorkány szóra, mivel a történeti nevezetesség Boszorkánysziget is itt van, s így a szegediek — s ezek közt a szabólegények is — ha valami rendkívülit látnak, azt boszorkánymunkának szokták nevezni. Ez is tehát rendkívüli díszes és szövevényes voltánál fogva ismeretes a *boszorkánykötés* néven Szegeden, ahol mai nap is még sokan viselik.”

A *sújtás*, *sújtászsinór* néven emlegetett legkeskenyebb gombkötőzsinór csupán virágos díszítésűl szolgált. Mindkét fele egyformán volt kiverve, mert a *virágozás* során hol az egyik, hol meg a másik került fölül.

A magyarszabó szakmában ismeretes a sújtással képzett *vízfolyás*, *csúcsos víz-folyás*, *kettős*-, másként *dupla vízfolyás*, továbbá a *lencsekarika*, *körtve*, *szív*, *patkó*, *hullám*, *bajusz*, *rozmaring*, *sasköröm*, *csiga*, *halfarka*, *tulipánt*, a bajusz, illetőleg tulipán továbbképzése a *sarokvirág*, *macskatalp*, *lant*, *rúzs*, *dohánylevél*, *nyócas*, *topánka*, az ujjá díszítésűl szolgáló *kápolna*, *pánt*, *szarkaláb*, *barátságomó*, *szarufa*, *csukafej*.

Mindezek a díszítések egyszerű formában köznap, díszesebb változatokban pedig ünnepi ruhára kerültek. A magyarnadrághoz rövid felöltő, leginkább dolmány illett, mert a hosszabb kabát elföldte volna a vitézkötést.

Kabók kéziratának harmadik részében a magyar díszítő stílnak a hazai iparágakba való átviteléről szól. Fantáziájának, de korának jellemzésére is idézzük a következőket:

„Állítsunk lelki szemeink elé egy palotát, melynek sarka kupolában végződik. A kupola bordáit aranyozott rostélyos kötések láncolata díszíti, a bordák között felőlről lefelé és alólól fölfele aranyozott dohánylevelek, melyek nyolcas desenttel vannak kisérve, borítják. — A cseréptetőzet szintén rostélyos mintára szőnyegszerűen van kirakva, már messziről föltűnteti a magyar stílt.

Az épület a falhoz tapadó lapos oszloprendben van tagozva — melyeknek fejeit dohánylevél, lapjait pedig rostélyos kötésű kőfaragó munka ékesíti, ily modorba folyik a díszítés tovább, míg végre a főbejárathoz érünk. — Mielőtt belépniünk, mindjárt szemünkbe ötlék a díszes kapu vasbetéte, mely szintén rostélyos kötésű, s remek kivitelű lakatos munka; a kapu vasalásai, a pántok szintén rostélyos kötésű díszbe végződnek. A mint a lépcsőházba belépünk, egy díszes függő lámpa vonja magára a figyelmet, mely tulipánkötésből van össze állítva. — Ugyanezeket a mintákat látjuk a vasrácsokon, melyek a lépcsőkön felvonulnak. — Belépve a terembe először is a mennyezetet szemléljük; mely rózsaszín alappal bír és a közepén aranyozott lantvirágokból körbe összeállított koszorú díszlik, melynek közepéből díszes csillár lóg le tulipán virágba elágazó karjaival a villany körtékét fogva. A mennyezet szélei ünnepi S desenttel, a sarka ünnepi lant virágokkal van kárpitozva. Az oldalfalak kárpítja szintén ilyen módon lencse karikás szegélyzettel díszítve, melyek közt lant virágok vannak elrészletezve. — A szőnyeg, melyre lépünk, a mennyezet díszítésének hasonmása több színváltozatban. — A bútorok szövete pedig a faldíszítésekhez hasonlít. — Egy pár két ajtós szekrény vonja magára a



figyelmet, melynek teteje lapos oszlopon nyugszik, a tető pereme, valamint az oszlopfő tulipán kötés remek dombormű faragványokkal. — Az asztalon látunk egy magyar stílusú kézimunkát; mégpedig egy rózsaszínű selyem asztalfutó; melynek közepét aranszállal kivarrt rostélyos kötés futja végig, széleit pedig ünnepi S desent díszíti. —

Az asztalon van még rostélyos kötésből összeállított remek ötvösmunka, mely névjegytartóul szolgál, és egy selyem dombornyomású díszmű, a családi album, melynek sarkai és kapcsai boszorkány kötésű ötvösmunkák.

Az úri ház többi termei megfelelő színváltozatban tulipán, rozsmaring, rózsza, stb. stílusban vannak díszítve.”

Kétségtelen, hogy Beck István (1848—1912) városi tisztviselő, a népművészeti hagyományok lelkes szegedi barátja ösztönözte Kabókot művének megalkotására. Ismeretsegeinél fogva föltétlenül ő volt az, aki Kabókot és kéziratát, rajzait Budapesten megismertette mindazokkal, akik a századvég magyaros iparművészeti törekvéseinek, a bontakozó, formakereső hazai szecesszió apostolai voltak. Kabók bebizonyította — számol be egy szegedi újsághír, amelyet Beck Pista írt vagy sugalmazott, — hogy díszítései *„átvihetők a magyar építészeti ornamentikába is, amely eddig még szakszerűen és ily eredeti felfogással nem volt művelve, és melyben ily természetes magyaros díszítéseket még nem tudtak építészeink sem fölmutatni.*

*Az értékes gyűjteményt a napokban már Budapesten is bemutatják, és pedig első sorban nem kisebb szakavatott kitűnőség nyilatkozott róla, mint Lechner Ödön műépítész, aki a gyűjteményről nemcsak elismerően nyilatkozott, de azt is kijelentette a gyűjtő (Kabók Imre) előtt, hogy azok a műépítészetben is előnyösen és könnyen alkalmazhatók és nagy hatást is fognak kelteni.”*

Egy másik újságcikk írja: *„Kabók Imre ornamentikai munkáját a magyar építészeti stílussal foglalkozó Lechner műépítész, Herman Ottó, Ráth György, a Képzőművészeti Tanács elnöke, Radisics, az Iparművészeti Múzeum igazgatója, Lippich miniszteri tanácsos, Fitler Kamill miniszteri tanácsos, Vastagh György festőművész, Fadrusz János szobrász, Ágai Adolf, Jakab Ödön, Lipcsey Ádám író, Faragó rajzolóművész, Réthy Menotti iparfelügyelő, és több szaktekintélyeknek bemutatta, s azok mindnyájan elismeréssel nyilatkoztak munkájáról.”*

A kéziratot melegen méltatja a *Magyar Iparművészet* cikkírója, György Kálmán is, aki Kabók illusztrációiból is közül néhányat. Ennek köszönhetjük, hogy a kézirat mellett néhány rajzot is ismerünk. Mint mondtuk, az illusztrációs anyagnak eddig nem sikerült nyomára találunk.

A Szegedi Napló beszámolója még elmondja, hogy Beck Pista felszólítására a katonai ügyosztály hivatali helyiségeit Kaszta Antal jeles szegedi szobafestő, Kabók mintái szerint festette ki. „A magyar ornamentika legszebb alakzatai: tulipán, rozsmaring, lantvirág, sasköröm, bajusz, lencsekarikák vannak a legremekebb formában, éppúgy mint a magyar díszruhákban a szabók szokták, itt is a falfestészetben föltüntetve.

Ha ezt a szobafestést régi emberek nézik, akik a hatvanas években még a magyar ruhát viselték, egész nemzeti lelkesedéssel dicsérik a magyar ornamentikának ilyen módon való bemutatását.”

Most midőn — folytatja a cikk — „az építészetben is annyira keresik az önálló magyar stílust, és az új országházat is festik Budapesten, ott lenne bemutatandó ez a falfestés, annál is inkább, mert a su-ba és szürnek virágdíszítései más nemzeteknél is előfordulnak, de ez a zsinórdíszítés ebben a formájában teljesen eredeti és magyar... Mert azt mindenki elismeri, aki ezen rajzokat látta, hogy a magyar zsinórdíszítés szövészetben, üveg- és porcelánfestészetben, a szőnyegek készítésénél és a szép magyar menyecskéknek fejre és nyakravaló kendőjének készítésénél, az ötvös művészetnél, a díszes vasrács kovácsolásánál, falfestészetnél, szóval mindenütt sikerrel alkalmazható.

Réthy Menotti iparfelügyelő legközelebb a torontáli szőnyegszövő gyárban készített Kabók Imre rajzai után magyar stílusban szőnyeget.” Azután a szövészetben asztalkendővel, abroszokkal is próbálkoznak.

Ez a tüzes lelkesedés már szinte gyermetegnek látszik előttünk. A millenium ünnepi hangulata, önbizalma árad belőle. Sajnos, nem tudjuk, hogy a tervezgetésekből mi valósult meg. Beck Pista szobáját később értetlen közönnyel lemeszelték.

Kisteleki Ede tudomása szerint a szegedi új zsidótemplom (1903) ablakdíszsein is felcsillan Kabók mester szelleme.

Egyelőre azt sem tudjuk bizonyítani, de meglepő hasonlóságok láttán föltételezhetjük, hogy Lechner Ödön formakincsét is ihlethette Kabók Imre ornamentikájának gazdag világa. Ezt a művésznek Szeged városával való bensőséges emberi kapcsolata, de magának Lechnernek szüntelen formakereső szenvedélye is megengedi.

\*

A gombkötőmesterség szerszámkészletét és készítményeinek mustráit Juhász Antal közreműködésével a szegedi múzeum 1965-ben vásárolta meg Ótott Kovács Ferencről (1905—1962), az utolsó helybeli mestertől. Tudományát apja műhelyében sajátította el. Apai nagyapja még zsindevágó volt egy szegedi fatelepen, apja (1875—1939) tizenkétéves korában félárván maradt és inasnak adták Kálló Antal gombkötőhöz, Juhász Gyula nagyapjához. A Kálló-műhely a szegedi céhes iparosság egyik fészkeben, a régi Palánkban volt, a Víz előtti Sörház, később Ipar utcában. Az öreg Ótott Kovács, miután Kálló mester kiöregedett és családjában nem akadt a szakmának folytatója, 1905-ben megkapta mesterének műhelyét, teljes felszereléssel együtt. Mint önálló mester a világháború kitöréséig a palánki Templom téren dolgozott. A megváltozott viszonyok miatt abbahagyta szakmáját és a postához került.

Gombkötőknél a család apraja-nagyja kivette részét a munkából. A gyerek, amikor hajtani tudta a gombolyítókereket, már segített a műhelyben. A mester felesége és leányai is dolgoztak, ők a horgolást végezték. Visszaemlékezés szerint a gombkötők egymás között házasodtak.

A mesterség utóvirágzása a harmincas években kezdődött. Újból divatba jött a zsinóros magyarruha, főleg a városi polgári rétegek körében, sőt a katonaságnál és a diákok körében is. A kereslet annyira megélénkült, hogy 1938-ban a fiatal Ótott Kovács iparendélyt váltott és mestervizsgát tett két paszományos előtt. Húgával kettesben dolgoztak.

A szegedi gombkötők magyarruhára való különböző zsinórokat, vitézkötéseket és gombokat készítettek, a paszományosok viszont lakásdíszítő rojtokat, bojtokat, horgolt díszeket állítottak elő. Gombkötőink viseleti igényeket elégítettek ki, *magyarmunka* került ki a kezükből. Dolgoztak a görögkeleti papság számára is, amely öltözetén kedvelte az efféle díszeket. Lehetséges, hogy ez még a hazai barokk katolikus papi viselet hatása.

A mesterség munkamódjait Ótott Kovács Ferenc elmondása és bemutatása nyomán Juhász részletesen leírta. Erről bővebben nem is szólunk, utalunk az ő előadására.

Első lépés volt a *zsinórverés*. Ennek több fajtája volt: kerek, szögletes. A *slingri* gömbölyűből készült, és a magyarszabónak már csak föl kellett a ruhára varrnia. Párosával árulták: az egyik darab végére varrták a gombkötő gombot, ami a másiknak a végén formált hurokba gombolódott.

Technika szerint volt *kötés*, *sodrás*, *horgolás*.

Mestereink leginkább ősztől farsang végéig árultak. Nyáron raktárba dolgoztak. Készítményeiket nem vitték ki a piacra, vásárra, hanem a vásárló iparosok, magyarszabók és csizmadiák keresték föl műhelyüket. Az előbbieket *csizmaszegőt* és *csizmarúzsát*, a szabók pedig magyarruhára való zsinórzatot vásároltak. Olykor-olykor papucsosok is ajtót nyitottak rájuk, ha a rendelő úgy kívánta, hogy papucsára *horgolt rúzs* kerüljön. Az első világháború előtt a mi szegedi gombkötőinktől szereztek be szükségleteiket a bácskai, bánáti szabók, csizmadiák is.

## KALAPOSOK

A *kalap*, *kalapos* szó a szegedi hagyományban csak a XIX. század legelején bukkan föl.<sup>1</sup> A férfiak téli sapkáját a szűcsök, *süveg*, *kalpag* néven emlegetett nyári fejrevalóját pedig a *süveggyártók*, *süvegesek* készítették. A máig virágzó *Süveg* szegedi családnév már az 1522. évi tizedjegyzékben is előfordul, és valamiképpen összefügg a mesterséggel. A név nyilván ebből a szóból való elvonás. Szegeden a süvegeseknek külön céhük nem volt. Talán a szűrszabókhoz tartoztak. Az 1803. és 1812. évi Árszabás külön-külön sorolja föl a süvegesek és kalaposok portékáit. Itt is megnyilvánul tehát a helyi népviseleti hagyomány és a német eredetű polgárdivat ellentéte, küzdelme, amely a helyi magyar ízléshez való alkalmazkodás árán a kalapos céh győzelmével végződött.

A szegedi kalaposok önálló közösségük megalapításáig hol a besztercebányai, hol meg a budai anyacéhhez tartoztak. Ez az ingadozás, megítélésünk szerint, igen jellemző. A besztercebányai céh még a hazai barokk hagyományokat is képviseli, a budai pedig már az idegen eredetű divatot is szolgálja. A két ízlésformának mintegy eredője a szegedi céh szakmai világa, amelynek jogállása különben az Alföld jelentős részére kiterjedt. Magában foglalta Csongrád, Csanád, meg az egész Délvidék kalaposait, akiket a helyi céhiratok *landtmeister* néven emlegetnek.

A szegedi anyacéh több évtizedes fáradozás után 1815-ben született meg: *Azon 19 Mestereknek érdemes neveik, kik a Felséges Privilegium Váltásáért 26 esztendőök alatt fáradhatatlan iparkodásaik mellett pénzbeli segedelmeiket a meg kívántató üdőkben szívesen adták, hogy a Felséges Privilegiumot megnyerhették, így rendre vagy végre meg is nyerték. 1815. October 18án. 1ső. Timpauer János +. 2. Auer Péter öreg. 3. Auer János öreg +. 4. Sinogel János. 5. Sekul György öreg. +. 6. Horvát Mihály. 7. Petrik János öreg. 8. Podhorski Adám +. 9. Sinogel Mátyás. 10. Damkó Sámuel. 11. Timpauer József öreg. 12. Auer Péter ifjabb, ki is már Mester volt Pesten, mégis az akkoron fent állott Társaságnál, mint Mester fiának remekelni kellett leg elsőbben 1809. évben és így az utánna valóknak is. 13. Saliga András +. 14. Auer János ifjabb +. 15. Börtsök Antal. 16. Győrffi Ferencz +. 17. Loos György +. 18. Slosser János +. 19. Auer Josef.*

Ezek után hozzájuk állottak még két öreg Mesterek és az említett évben és hóban a 19 Mesterek után be is irattattak Tauf János +, Lemle Mihály +.

Fell jegyzése Azon öszve adatott pénzeknek, melyeket azon 19 Kalapos Mesterek, kik a Felséges Privilegiumért öszve adogatták, a többi költségeken kívül, mely fejenként 40 forintokat tézen az 1815. esztendőben 16dik Octoberben, mely pénzek summába téznek 760 fkat az akkori folyó pénzben.

A kitett summából 6 rendbeli quietantiák értelme szerint, a felyebbi ki irt esztendőben és holnapban azon 19 Mesterek a Felséges Privilegiumért Nemzetes Krozan János nagy kereskedő Úrnak fizettek, és azt ő fel is küldötte Bétsbe, hová kívántattott.

1. Horváth József Agens Úr Honoráriumával együtt 462 fl.
2. Virág Péter fő Jegyző Úrnak a levelezés alkalmatosságával, fáradságaért leg utóbbszor 20 f.
3. A Posta Költségre fizetődött 8 f 77 kr.
4. A Ché Ládáért Faragó Antalnak 55 f.

<sup>1</sup> A kalaposság szegedi múltjáról Reizner III, 456; Hilf 68; Jenőfi 41.

5. A lakatosnak Smind Jánosnak 6 f.  
6. Bétsbe Prágába Budára publicatióért 36 f.

641 f, 77 kr.

Így a feljebbi 760 fbul még maradt 18 f 23 kr.

A családi hagyomány szívós erejére vall, hogy az Auer-, Lemle-, Timpauer-, továbbá a Szolcsányi-műhely még a XX. század első negyedében, részben még most is dolgozik.

A céh magyar-német keverékjellegét mutatja, hogy a jegyzőkönyvet magyarul írják, a pecsét szövege azonban német. Az 1817-ben készült kék selyem zászló felírása latin: VEXILLUM PETASIATORUM és német: EHRAMES HUTMACHER HANDWERKS STANDAR. Egyik oldalán a Boldogasszony, a másikon pedig Jakab apostol, akinek patronátusa még középkori hagyományokban gyökerezik. Ugyanis azok a zárándokok, akik a spanyol Compostella kolostorát, Jakab apostol ereklyéit fölkeresték, föltűnő kalapot hordtak. Erről más vonatkozásban még megemlékezünk.

A szegedi kalaposcéhhez tartoztak: Kecskemét, Nagykőrös, Halas, Szabadka, Csongrád, Szentes, Hódmezővásárhely, Makó, Csanádpalota, Nagylak, Nagyszentmiklós, Nagybecskerek, Nagykikinda, Csóka, Nagykomlós, Óbecse, Zenta, Péterréve, Ada, Dorozsma fiókcéhei.

Az egyik még élő mester, a szegedi kalaposdinasztiából származó Szolcsányi Dezső a családi műhelynek számos régi kalapkészítményére, szakmai elnevezésére emlékezett.

A mai gyári anyagból készült újabb kalappal szemben a *kézimunkakalap* teljes egészében, hagyományosan a mester műhelyében készült.

A *halászkalap* tartósra készült, különleges formája nem volt. Széles karimájával merítették és vizet ittak a Tiszából belőle.

A *juhászkalap* csonkakúp módjára keskenyedett, széle lapos volt. Erősre, vastagra készült. Mint mondogatták, legénynek kellett ugyancsak lenni, aki benyomta a tetejét. Vevője odahaza még jól be is zsírozta, nyilván verekedésekre is gondolt.

A *kocsiskalapot* uraság, továbbá Szeged városi hatósága vásárolta kocsisai számára. Toll is járt hozzá, a mesternék *anolin* festékekkel színezték.

A szélesvállu, zömök tápai fiatalok leginkább a csákószerű *hatvarratúkalapot* kedvelték. A fejük bubján hordták, hogy magasabbnak tűnjenek.

A *cigánykalap* fényes, magas gömbölyű tetejű, fekete színű volt. Finomabb fajtája a *selyömkalap*, *Kossuth-kalap*.

A gömbölyű fejű bánati szerbek a lapostetejű kerek formájú kalapot kedvelték. Ilyennel jártak mestereink az ottani vásárookra.

A kalapot régebben a férfinép apraja-nagyja viselte, alig került le a fejről. Meg lehetett ismerni, ki hova való. Vásároló kalaposaink készlete a helyi ízléshez igazodott.

## CSINÁLTVIRÁGKÉSZÍTŐK

A szegedi művirágipar kialakulása adatok híján nem áll világosan előttünk. Föltehetőleg a barokk időkben kezd nyilván osztrák-bajor hatásra bontakozni, és eleinte a szakrális iparművészet körében bukkan föl. Főleg falra akasztott szenteltgyertyák, házi szentképek díszítésében, keretdekorációjában jutnak szóhoz, és valamikor búcsújáró helyeken vásárolhatták őket. Biztos, hogy a múlt század elején Szegeden még nem készítenek belőlük művirágkoszorút. A sírok megkoszorúzása ugyan is csak a század derekától kezdve válik hazánkban általánossá.

A művirág mindenestre szinte napjainkig megtartotta kultikus, vagy legalábbis ünnepi, társadalmi jellegét (menyasszonyi koszorú, lakodalmi virág, regrutadísz). Szegedi föltűnéséről sajnos nincsenek adataink, de visszaemlékezések szerint a múlt század utolsó évtizedeiben már viselik őket. Ebben az időben az osztrák és cseh művirágipar látja el a szegedi nép szükségleteit. A századforduló táján azonban már műhelyek is dolgoznak Szegeden, amelyekben a készen kapható alkatrészeket állítják össze a vevők ízlése, szándéka szerint.

A ruhának, lakásnak művirággal való polgári díszítése mindig a divat hullámozásaitól függ, a szegedi tájon azonban jellegzetessé nem vált. Erről tehát nem is szólnunk.

Az első szegedi önálló művirágkészítő 1894-ben bukkan föl az iparkamarai jelentésekben. A portékát sokáig rövidáru-boltban árusították. Itt külön ügyeskező asszony formálta át a vevő, illetőleg rendelő kívánsága szerint. Voltak élővirágkereskedések is, amelyek művirágot is tartottak raktáron.

Szeged legjelesebb művirágkészítője Talpay Mihályné Schuster Magdolna (1884–1972), aki a torontáli Nagyősz német faluban született. A gyöngécske szervezetű lányt szülei Szegedre adták, és Kiss Rózsi kezei alatt tanulta ki a mesterséget. Boros Miksa Széchenyi téri, széles paraszti vevőkörrel rendelkező boltjában is dolgozott. Szakmai tudásának fejlesztésére Budapesten is eltöltött néhány hónapot. 1913-ban nyitja meg a piacokat összekötő Csekonics (ma: Nagy Jenő) utcában üzletét, amely 1971-ben szűnt meg.

Már régóta egyedül dolgozott, legfőljebb nyugalomban élő férje segített neki. Valamikor női alkalmazottjai is voltak, akiknek segítségével viszonteladásra is készített. Így szállított Majsára, Kistelekre, Mórahalomra, Balástyára, Pusztamérgesre, Öttömörsre, tehát olyan helyekre, amelyeknek ízlésvilágát jelentős részben Szeged, a Város népe szabta meg.

\*

A művirág, szegedi ajkakon inkább *csináltvirág*,<sup>1</sup> régebben csak textilanyagból készült, újabban papírból, illetőleg műanyagból is.

<sup>1</sup> Az anyaggyűjtést Talpay Mihálynénál irányításunkkal Balogi Kornélia hallgatónk végezte (1963), aki ebből *A szegedi művirágkészítés néprajzi vonatkozásai és szokáncse* címen szakdolgozatot írt.



Talpayné „csináltvirág”-boltja

A virágok anyaga az érdes tapintású, tartós *marlin selyöm*, a fényes *krisztalin selyöm*, továbbá a *krepstatin*, *angolbatiszt*, finomabb vászon, így a *pamukvászon*. Modern anyag a *lam*, egyik oldalán fényes, a másikon matt. Papírfajták a *krepp-papír*, *cirinpapír*, *selyömpapír*.

Az anyagok színe természetesen sokféle. Ezeket köznyelvi nevükön emlegetik. Kivétel a rózsaszín, amelynek három árnyalatáról beszélnek: a lilába játszó *tápai rózsaszín*, *ceriz rózsaszín* és *laksz-rózsaszín*.

A szakmának nem foglalkozunk minden alkotásával, csak azokkal, amelyek a szegedi népeletben, szokásvilágban jelentőségre jutottak.

Az első világháború előtt a szegedi parasztlányoknak tisztes hagyományuk volt, hogy férjhezmenetelük előtt elzarándokoljanak a híres délvidéki búcsújáróhelyre, Radnára. Ez Kisasszonykor történt. Hazajövet a város határában ünnepélyesen várták őket szüleik, hozzátartozóik, lánybarátaik, legényismerőseik, akiktől többek között díszes művirágcsokrot kaptak.

Ez volt a kerekre formált, 30—35 cm átmérőjű, színes: rózsából, szekfűből, nefelejcsből, gyöngyvirágból formált, papír, selyem vagy fátyol *mancsettával* körülfogott *radnai virág*, *radnai csokor*, amelyet a szakmában egyébként *biedermeier csokor* néven tartanak számon. Arasznyi széles szalag lógott le róluk, *Isten hozott* fölírással. A csokor tetején volt egy kis madáralak, rendesen galamb, csőrében szintén újra *Isten hozott* fölírású nefelejcskoszorúval. A menyasszonyruhába öltöztetett lány ékesítéséhez hozzátartozott még a blúzra tűzött, tenyérszerű nagyságú ágas mirtusból és gyöngyvirágból összeállított és a szakmában *gézacsokor* nevű virágdísz is, amelylyel teletűzdelték, beborították ruhájának elejét.

A lány fejére pedig odakerült a hátul nyitott, mirtusból készült, tornyos *radnai koszorú* is, oldalt *loggóval*. Ez puha drótra tűzött mirtuszlánc volt, amelyet a fül mellett a hajba fontak.

A radnai virág csak a lányokat illette, asszonyok legfőljebb élővirágcsokrot kaptak. Olykor egy-egy legény kabátjára is jutott belőle.

A *lakodalmi virág* összefoglaló megjelölés, amelyhez hozzátartozik olykor még manapság is a *vőlegényvirág*, *násznagyvirág*, *vőfélyvirág*, *vendégvirág* és a *menyasszonykoszorú* is.

A vőlegényvirág fehér: ágas vagy kerek mirtusból készül. Méret és színösszeállítás szerint hat-hét változata van. Bent a Városban kicsiny: fehér szalaggal átkötött, egyetlen, egy ágú apró mirtusból és egyetlen narancsvirágból áll. Tanyaiak nagyobb, kerek virágot rendelnek. Ennek összetétele hétívű fehér zsenília, közepén mirtuszvirággal, ennek közepén meg szintén fehér zsenília, cukorrózsa gyönggyel és egy kis zölddel.

A násznagyvirág a vőlegényéhez hasonlít, de nagyobb nála: több ágú mirtusz, egy narancsvirág, továbbá zöld levél alkotja. Alakja inkább hosszúkás, nem kerek. Elvértve az örömapa és örömanya is kap a násznagyéhoz hasonló, de kisebb virágot.

A vőfélyvirágnak két fajtája van: a *kalapvirág* és a *mejvirág*, amelyeket egyidejűleg kell hordani. Egyes környéki falukban a koszorúslányok vásárolják, legtöbbször azonban a menyasszony veszi.

A kalapvirág nagysága 20—25 cm, hét vadrózsás kék vagy rózsaszín virágból, illetőleg bimbóból áll. Régebben 9—11 szekfű és rózsabimbó, esetleg gyöngyvirág és nefelejcs díszítette. A szegedi vőfély kalapvirágában valamikor aranykalász és rezgők is voltak. Hozzá tartozott még a szabadon libegő, két méternyi hosszúságú, széles, kék vagy rózsaszínű szalag is.

A mellvirág színben a kalapvirággal egyezik. Több fajtája van: egyetlen rózsabimbó három levéllel. Esetleg egyetlen háromágú mirtusz gyöngyvirággal és alma-



Alsóvárosi leány radnai búcsús ünneplőben



virággal. Másfél méter hosszú szalag is jár hozzá, amely színes, Dorozsmán azonban fehér.

Az egyszerűbb vendégvirág kizárólag a lakodalom férfitendéit illeti, az apró fiúgyerekeket is. Ez a tanyákon, környékbeli falukban más-más összeállítású.

Művirágból készül a *ménnyasszonycsokor* és *koszorúslánycsokor* is. Az előbbi fehér szekfűből és kálából állott. Általában tizenöt szál kála, hat szekfű és három lilium alkotja. A szekfűdíszes koszorúslánycsokor mindig rózsaszínű. Ezt legények veszik a számukra.

A menyasszonykoszorú régebben pártára emlékeztetett. Ma is ezt viselik Tömörkényben, Ötömösön. Elöl félhold alakú, magassága 4–5 cm, hátul csak mirtuszbogókkal díszített, szabályozható hosszúságú drótja van. Általában a nagyobban 16–17 álló mirtuszág, a kisebbben pedig 11 látható. A középső hét ágon négy bogyósor van. Kissé előredőlve kerül a menyasszony fejére.

A mirtusból, gyöngyből, narancsvirágból álló *tornyoskoszorú* ehhez hasonló (Tápé, Ötömös). Kereken magasodik, magassága olykor 15 cm.

Ma leginkább a *korona* járja, amely hátul is zárt. Változatainak szakmai megjelölése: *éva, júlia, féljúlia*.

A liturgikus jellegű egyéb díszek közé tartozik a *szűzpárnakoszorú, szűzkoszorú*, amelyet a lány- vagy legényhalott temetési menetében vittek. Még 1961-ben is rendelték belőle tanyaiak, tápaiak. Fehér mirtusból készül, apró liliummal.

Lánygyermek fejére kerül első áldozáskor az *áldozókoszorú*, amely kis, fehér cukorrózsákból áll. Szakmai változatai: *félkoszorú, egészkoszorú, körűkoszorú*.

Barokk templomi hagyomány paraszti sarjadékaként a szoba máriaképét is díszítették régebben keretbe foglalt művirággal. Ez volt a *máriaképvirág*. Megjegyezzük, hogy a radnai koszorút, az újabb évtizedekben a menyasszonykoszorút és vőlegényvirágot is beüvegezték, mély keretbe helyezik, és szoba falára akasztják.

A *regutavirág*, tanyán, Tápén olykor még napjainkban is fölkerül a legény kalapjára, mellére. *Regutaszallag, regutapántlika* volt annak a szalagnak neve, amelyet még századunk elején is a katonai sorozáson alkalmasnak talált legények, tehát a *reguták*, újoncok viseltek.

A tápaiakat régebben Dorozsmán, a járás székhelyén sorozták. Az alkalmasok mindjárt utána szalagot vettek, és nagy csokorban a kalapjukra kötötték. Természetesen hangos nótaszóval tértek haza. Tápén minden regruta átadta a maga pántlikáját annak a lánynak, aki kedves volt neki. Ennek fejében azután a lány három egymásra következő vasárnap reggel szép rezgős, vásárolt csináltvirágot küldött a legénynek, aki föltűzte, és így ment a templomba, mulatságra. Később a virágot tükör, fénykép mellé tűzve őrizték meg. A legény olykor több szalagot is vett, amelyeket legközelebbi lányrokonainak nyújtott át. Alsóvároson a lányok csináltvirágból való nefelej-cset vettek regutakedveseik számára, akik természetesen viselték is. Kisteleken a múlt század végén a hosszú regrutaszalag színét úgy válogatták meg, hogy elárulja, milyen fegyver alá szólították a legényt.

Balogi Kornélia szól a művirág-elemek készítési módjáról is. Főbb díszek:

*almavirág*, amely két rétegből áll és rózsaszín, árnyalt festésű papírból készül. Sárga papírbibe van benne, egy levél megy hozzá. Öt-vagy hatágú kiütővassal készítik, melegen gömbölyítik.

*Cukorrózsa*. Több méretben papírból és selyemből készítik. Négy-öt szirmú rétege van. Az alsó sima, a felső háromat gömbölyítik.

*Őszirózsa*. Papírból ollóval kivágva készül, de erősen gömbölyítik, két levéllel díszítik. Pikéből kitűzővirágnak, papírból sírkoszorúra készítik.

*Rózsa*. Selyemből, bársonyból, újabban műnyagból készül. Színe igen változatos. A kalap- és mellvirág rózsabimbója erősen stilizált, kék színű.

*Moharózsa*. Csukott rózsza, külső részén mohával. Már nem divatos.

*Vadrózsa.* Papírból fehérén ütik ki. Még formázás előtt szélüket festékbe mártják vagy befűjják festékszóróval.

*Szekfű.* Selyemből vagy papírból készül, hat szíromréteg alkotja. Ha selyemből van, gömbölyíteni kell. Színe fehér vagy rózsaszín.

*Kála.* Pontos mása az igazi kálának, de porzója nem sárga, hanem zöld. Mérete is egyezik az élővel.

*Liliom.* Selyemből, laméből készül, általában kézzel szabják. Hat szíromlevélből áll, a szírmokat dróttal merevítik, illetőleg gömbölyítik. Porzója három mirtuszbagyó. Ha menyasszonyi csokorba készül, két levelet is tesznek a szárára.

*Százszorszép.* Több színben készül. Vassal ütik ki. Levél nincs rajta, a virágnak fészke nincs. Leginkább vendégvirág vagy szalag végén dísz.

*Narancsvirág.* Kisebb mint a valódi, kis sárga porzó van benne.

*Jácint.* Kitűző virágnak használatos.

*Dália.* Kézzel is lehet vágni, de kiütővása is van. Ma már nem divatos.

*Akácvirág.* Természetes színben lakásdísznek készül. Papírból készült leveleit lakkal vonják be.

*Gyöngyvirág.* Mindig fehér. Papírból, selyemből, vászonból készül a legkisebb kiütővassal.

*Nefelejcs.* Valamivel nagyobb mint az igazi. Kék virágában sárga porzók vannak, levelei hiányzanak.

*Orgona.* Különleges kiütő- és sütővassal készül.

*Csokormirtusz.* 20—25 cm hosszú száron mirtuszbagyók.

## FÉSŰSÖK

A szegedi fésűsség múltjáról alig tudunk valamit, bár föltehető, hogy régóta virágzik. A Városra hosszú évszázadokon át jellemző állattenyésztés mellett a mesterség már korán kibontakozhatott. Erre utal az 1522. egyházi tizedjegyzékben előforduló *Fűsűs* (Fijjes), *Fűsűgyártó* (Fwszgyartho) családnév is. Az iparágnak a szegedi céhesség fönmaradt emlékei között nincs nyoma, önálló céh gyanánt tehát aligha élt.

Az 1813. évi hatósági *Árszabás* felsorolása szerint

- 1 Nagyobb közönséges Fűsű 36 kr.*
- 1 Nagyobb középszerű Fűsű 24 kr.*
- 1 Nagyobb kisebb Fűsű 18 kr.*
- 1 Nagyobb legkisebb Fűsű 10 kr.*
- 2. Egy frantzia módra készült bontó fűsű 24 kr.*
- Közönséges módra készült bontó fűsű 12 kr.*
- kisebb 6 kr.*
- 3. Görbe fűsű jobb féle 10 kr.*
- detto alább való 6 kr.*
- 4. Sűrű fűsű nagyobb, mellyek egyik széle ritka, a másik sűrű 8 kr.*
- kisebb detto 6 kr.*
- leg kisebb 4 kr.*
- 5. Frantzia módra készült Friseur fűsű 20 kr.*
- közönséges nagyobb detto 14 kr.*
- közönséges kisebb detto 10 kr.*
- 6. Nagyobb ló fűsű 30 kr.*
- kisebb detto 20 kr.*
- leg kisebb 12 kr.*
- 7. Nagyobb puska por tartó 1 Ft 12 kr.*
- kisebb detto 36 kr.*
- A marha szarvak hegyeinek száza adadni fog kétszínálónak 4 Ft.*

A múlt századból származó adatok szerint 1880-ban Szegeden 5 fésűs, tréfásan *tetűpuskás* dolgozott 1 segéddel és 1 inassal, 1890-ben szintén 5 mester 1 legénnyel, 1900-ban pedig 4 mester 1 segéddel.<sup>1</sup> Negyedszázad múlva (1926) 4 fésűs működött, köztük a híres Hirhäger Ferenc, aki már az 1876. évi kiállításon érdemérmet nyert, továbbá Papp Mihály és az aranyéremmel kitüntetett Tóth Pál. Özvegye, Tóth Pálné még az ötvenes években is dolgozott, átmenetileg Trippelz Miklós volt torontálszécsányi fésűsmester segítségével. A Papp-műhely szövetkezeti üzemmé lett.

A fésűsöknek általában nem volt boltjuk. Készítményeiket hetipiacon, vásáron, búcsún sátor alatt árusították. Tekintettel arra, hogy a fésű igen tartós szerszám, és ha vigyáznak rá, életem át elszolgál, nem volt sok fésűgyártó Szegeden sem. Hátterbe szorulásuk elsősorban nem a legeltető állattenyésztés hanyatlásával, hanem az

<sup>1</sup> Kulinyi 635.

olcsóbb gyári portékák terjedésével van összefüggésben. Ez visszaemlékezések szerint a múlt század hetvenes éveitől kezd terjedni.

A fésűs anyaga a marhaszarv, éspedig az *ökörszaru*: ez a legvastagabb, legszebb; *tehénszaru*, olykor a *bivalyszaru*: ez a legtartósabb. A *pata* nem kerül feldolgozásra. Beszerzése a vágóhídon kilószámra, a szebb szarvaknál darabszámra történt. A régi címeres magyar ökör szarvát tartották legtöbbre.

A hagyományos munkamenet szabatos leírása már nem sikerült, csak a főbb mozzanatokot tudjuk bemutatni. Kezünkben volt ugyan *N. Bartha Károly* jeles műve,<sup>2</sup> továbbá tanítványunk, *Császtrvai István* jutalmazott egyetemi pályadolgozata,<sup>3</sup> amely az utolsó makai fésűsmester, Kerékgyártó Lajos műhelyét és munkáját írja le, szegedi anyagunkat azonban mégsem egészítettük ki belőlük, bár föltételezhető a szókincsben és munkamenetben bizonyos országos egyezés.

A szarvakat először napon vagy kemencében megszáritották. Ha annyi szarut vásároltak egyszerre, hogy hosszú ideig elég volt, akkor sötét kamrába rakták, de nem verték ki belőle a tülkben levő csontot. Így ugyanis meg tudták akadályozni a szaru korhadását. A csontot csak közvetlen földolgozás előtt verték ki.

Munkára fogva a kívánt méret szerint a *darabolófűrész* segítségével levágta a mester a szaru hegyét. A levágott hegyet, csücsköt jó áron esztergályos, csutorakészítő vásárolta meg, aki pipacsutorát, botvéget készített belőle.

Ezután következett hosszában a *szarubevágás*, majdpedig a *kifőzés* került sorra. Ezután a kifőzött szarut a *melegítőfa* néven emlegetett, 60—70 cm hosszú lapockára húzták rá, és láng fölé tartották, forgatták, hogy kiegyenesedjék. Innen a felvágott szaru két vastábla közé présbe, présfogóba került. Itt hült ki. Most szedték ki belőle a *hérnyózókés* segítségével az ereket, hogy a fésű majd szebben mutasson. Ez volt a *hérnyózás*. A szarut szükség szerint még többször melegítették és ismét présbe tették. Ha a mester már jónak találta, akkor *kraccolt*, vagyis kétkézvonószerű, vasrúdба erősített kétélű késsel simára síkálta a szarut. Ezután a szarura ragasztott papírformák nyomán fűrészsel kiszabta a kívánt alakot. Tapasztaltabb mestereknek nem volt szükségük formákra. A kivágott szarut a *műhely* néven emlegetett munkaasztalra szerelt klunbiba, csipeszbe szorították és ráspolyozni kezdték, hogy felülete egyenletessé váljék. A most következő *fogvágás* régen kézzel, illetőleg *fogfűrészsel*, újabban *fogvágógép* segítségével a *krakszni* néven emlegetett padon, szintén klunbiba fogva történt. A fésűfogakat is kellően eldolgozták, kihegyezték. Még csak a *polirozás*, fényesítés volt hátra.

A *szaruforgács* néven emlegetett fűrészporszerű hulladékot virágkertészek örömmel vásárolták meg, mert kitűnő trágyaanyag. A nagyobb törmelékből *szarugomb* is készült.

Ismeretes, hogy a fésűnek az emberi haj tisztításában, rendben tartásában, díszítésében van nélkülözhetetlen szerepe.

Felsoroljuk végül a fésűfajtákat. A ritkás, hosszúfogú *bontófésű* a fehérnép hajának kibontására, kifésülésére szolgál. Ennek a szakmában *nyelesbontó* a neve. A szépen kidolgozott, női frizúrához való hajlított fésű a *svábfésű*, a haj elválasztására alkalmas a *stílfésű*, mindkét oldalán: egyiken sűrűn, a másikon pedig ritkán kifogazott a *parasztfűsű*. Ez utóbbit népünk *sűrűfűsű*, tréfásan *tetűpuska* néven emlegeti. A hajdani parasztkonty feltűzésére szolgált a *kontyfűsű*. A *félkörfűsű* hajlékony anyagból, félkörre formált fésű, amely napjainkban már olykor csak parasztlánykák hátraférsült hajának leszorítására szolgál. A század elején még nagylányok is hordták. A zseb-

<sup>2</sup> *N. Bartha K.*, A debreceni fésűsmesterség. Debrecen 1929.

<sup>3</sup> *Császtrvai I.*, A magyar fésűs kismesterség. Kézírtas egyetemi pályadolgozat. 1952.

fésűnek *parizer* a szakmai neve. Tömörkény megőrizte a hajdani *bádofésű* emlékezetét is.<sup>4</sup> Ez öregemberek hosszú haját fogta össze hátulról.

Szaruból készül a *cipőhúzó* is. A fölmelegített szarut *valcni* néven emlegetett, két részből álló faformába teszik, hogy a cipőhúzó megszokott alakját vegye föl.



<sup>4</sup> Egyszerű emberek 70.

## DAS „GESCHLECHT VON SZÖGED“ DAS VOLKSLEBEN IN DER GEGEND UM SZEGED

### Zweiter Teil

#### (Zusammenfassung)

#### VERKEHR

Jahrhundertlang war die Verschiffung von Salz und Wein im Schiffsverkehr der Stadt Szeged auf der Theiß von der größten Bedeutung.

Seit der Arpadenzeit haben wir zahlreiche direkte und indirekte Beweise für den bedeutenden Wasserverkehr in der Gegend von Szeged. Unsere Urkunden zeugen davon, daß fast das ganze Land seine Salzbezüge von hier erhält.

Es blühte auch die Verschiffung der Syrmien-Weine auf der Theiß nach Norden.

Wir wissen wenig über die Vergangenheit der Salztransportierung während der Türkenherrschaft, aber nach der Befreiung wurde die mittelalterliche Salzkammer von Szeged aufs Neue organisiert.

Außer königlichen Salzschnitten fuhren auch Schiffe verschiedener Gesellschaften und von Privatbesitzern häufig auf dem Fluß Maros.

Ende des 18. Jahrhunderts, zur Zeit der napoleonischen Kriege beliefert unser Heimatland und gerade das Südland die Kriegsvorratskammer der habsburgischen Monarchie mit Getreide, Viehfutter, Stroh und Tabak. Diese einzigartige Konjunktur brachte auch die weitberühmte Schiffsbauindustrie von Szeged in kurzer Zeit zur Entfaltung.

Seit frühesten Zeiten blühte hier auch die Flößerei. In der Form von Holzflößen erlebte dieses primitive Transportmittel das 20. Jahrhundert und brachte die lokale Sägeindustrie empor.

Bei gutem Wetter, gutem Wasser kamen die Flöße auf der Theiß von der Gegend von Záhony in 8 Tagen in Szeged an. Sie brachten auch Salz, Besen, Pflänzlinge und besondere Apfelsorten mit.

Eine besondere Berufsschicht der Stadt Szeged lebte von der Schifffahrt und von dem Wassertransport.

Zur Treidelei eines Weizenschiffes waren 10—14 Pferde nötig. Belastet wurde es sogar von 24—30 Pferden getreidelt. Nachts wurde nicht getreidelt, höchstens beim Mondschein. Das Gesetz der obligatorischen Tauerei durch Menschenkraft trat im Jahre 1777 in Kraft, als strengste Art der Pflichtarbeit, zur Verschärfung der Freiheitsstrafe. Solche Sträflinge wurden *lajmás* genannt. Sie haben auch die über ihre Schultern geworfenen schweren Salzwürfeln das Steilufer hinauf und hinunter tragen müssen.

Unsere Schiffer, die das Holz transportierten, haben lange Strecken auf der Theiß von Szeged bis Szolnok befahren, manchmal fuhren sie sogar bis Tokaj. Der Getreidetransport wurde über die Donau, Theiß und Save bis Sziszek, Karlstadt, auf der Donau bis Pest, Raab, manchmal auch bis Wien, oder sogar bis Regensburg abgewickelt. In der entgegengesetzten Richtung gelangten sie bis zum Schwarzen Meer.

Auf der Rückfahrt brachten sie Kalkstein, Pflastermaterial, Kleiderstoffe und Gewürze mit.

József Ábrahám, ein Schiffer aus Szeged war der erste, dem die Fahrt durch das für unbezwingbar gehaltene Eiserne Tor (ung. Vaskapu) im Jahre 1833, im Alter von 24 Jahren, mit seinen 8 Schiffs knechten gelang; unverseht erreichte er seinen Bestimmungsort, die Hafenstadt Galac. Die Nachricht über die Fahrt ging durch die ganze europäische Presse jener Zeit.

Zur Überfahrt von Menschen, Tieren und von Pferdewagen über die Theiß dienten mehrere örtliche Fährten.

Auch die Brücke gehörte schon seit zwei Jahrhunderten zum Bild des Szegediner Theißufers. Die Holzbrücke bestand bis 1883. Wenn es nötig war, wurde sie hochgezogen, damit die ins Schlepptau genommenen Schiffe ungehindert weiterfahren konnten.

Wenn die Theiß zugefroren war, wurde die Holzbrücke abgebaut, und auch der Fährverkehr wurde eingestellt. Zu dieser Zeit verkehrte man zwischen den beiden Ufern auf dem Eis. Der Sicherheit wegen begann man mit der Verstärkung der Eisschicht. Das ging folgenderweise vor sich: den Weg entlang, der für die Wagen bestimmt war, wurden Löcher in das Eis gebohrt, aus diesen Löchern wurde Wasser geschöpft, womit man das Eis regelmäßig zu verdicken begann. Das verstärkte Eis wurde mit Sand bestreut, und auch noch mit Stroh, damit es noch stärker wurde. Danach

wurde es erneut mit Wasser begossen. Die Richtung, in der die Wagen mit Sicherheit fahren konnten, wurde durch Docken angezeigt. Fußgänger, hauptsächlich Schilfschneider und Fischer verkehrten mit Hilfe des Eishufeisens.

Neben dem Wasserverkehr blühte auch schon damals die Landfuhr, wenn auch in einem geringeren Maße.

Ein beträchtlicher Teil der Salz- und Weinlieferung verlief auch auf dieser Weise.

Die bedeutendsten Wege waren der Ofner Weg und der mittelalterliche Salzweg in Richtung Baranya, der im Grunde genommen der ehemaligen römischen Spurlinie folgte. Unsere Fuhrleute und Marktfrauen kannten den Karolinenweg nach Kroatien auch sehr gut.

Die Wege waren im allgemeinen vernachlässigt, voller Pfützen und Kot. Manchmal versanken die Räder bis zur Achse, deshalb hat man eine längere Fahrt ohne *hévér*, d. h. ohne eine besondere Hebevorrichtung gar nicht unternommen. Vor die mächtigen, eisenbeschlagenen Wagen wurden nach Bedarf sogar 5—6 Pferde gespannt. Es gab mehrere Wagentypen.

Vor 1848 erhielten manche unsere Fuhrleute, dank mehrerer vereideter Bürger von Szeged, einen mit einem großen Siegel versehenen Paß von dem Obergespan, damit sie überall frei verkehren konnten. Wenn sie Rast hielten, haben sie gleich mit Paprika gewürztes Dörrfleisch und Eiergrauen in den Kessel gestreut, das auf Ende einer Stange gehängt wurde. Sie haben die österreichischen Kronländer und die unter Türkenherrschaft stehenden Balkanländer befahren. Meistens haben sie Seife, Eiergrauen, Paprika und Dörrfisch aus Szeged transportiert. Um Tuchwaren zu besorgen sind sie nach Brünn, Wien, Galizien und Breslau, in östlicher Richtung nach Siebenbürgen und Kronstadt gefahren. Sie sind auch in Bukarest und im Küstengebiet des Schwarzen, beziehungsweise des Adriatischen Meeres herumgekommen.

Die Angelegenheiten, Arbeitsaufträge der Fuhrleute erledigte und vermittelte der Wagenmeister, eine Art Kommissar (ung. *szekérbíró*).

Die mit dem Verkehr zusammenhängenden Gewerbearten waren in Szeged sehr entwickelt und charakteristisch für die Stadt.

Die Schiffszimmerleute von Szeged, nach dem deutschen Namen Schopper, ungarisch *super* genannt, hatten in Mitteleuropa einen guten Ruf.

Das Getreideschiff hatte einen Bug, der in einer Baßgeigenform endete. Dem lokalen Verkehr und Transport dienten die von zwei oder drei Pferden getriebenen Höckerschiffe.

Der Bau von Wassermühlen gehörte auch zur Arbeit der Schiffszimmerleute.

Die Wassermühlen von Szeged waren nicht nur im Lande sondern auch auf dem Balkan gefragt.

Das Gewerbe des Schmiedes und des Wagners gehört zu den ältesten lokalen Gewerbearten. Sie waren hauptsächlich in der Anfertigung von leichten Wagen, aber auch von ziemlich starken Pferdewagen hervorragend.

Eine frühere Form war der von Ochsen gezogene Wagen.

Eine alte, mit dem Schmiedegewerbe verwandte Gewerbeart von Szeged war das Nagelschmiedfach in dem die Zigeuner sich auszeichneten.

## MESSEN, MÄRKTE, MAßE UND GEWIEBTE

Szeged ist gerade infolge ihrer geographischen Lage eine uralte Messestadt. Sie war auch während der Türkenherrschaft von dem Handel, den Messen und der wirtschaftlichen Blüte bekannt. Selbst die Türken waren aus wirtschaftspolitischen Überlegungen bemüht, die Messen immer erfolgreicher zu machen. Zu diesen Zeiten sind auf den Szegeder Messen auch lateinische und türkische Kaufleute aus Ragusa, bz. Konstantinopel herumgekommen.

Es war ein ehemaliger Gebrauch, daß die Händler gemeinsam nach Hause fuhren, es gab oft 30—40 Wagen in einer Kolonne. Waffen hatten sie auch, auf der Wagenleiter gab es wenigstens eine Mistgabel. So haben sie sich gegen die Angriffe der Straßenräuber gewehrt.

Im 18. Jh. wurde die Eröffnung der Messe bei Anwesenheit des Oberrichters und des Stadtrates feierlich angekündigt. Nach guten Messen gab es lange Gastschaften.

In den Zünften und durch diese sogar auch im gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Leben und auf den Messen hatten die eingewanderten Deutschen das führende Wort. Sie haben ihren Positionsvorteil lange aufbewahrt. Das eingeborene Volk von Szeged hat außer den Zünften, in den freien Industriezweigen die Führung ergriffen. Diese Berufe brachten wegen uralten Gebrauchsrechtes, das sich noch in der Türkenzeit herausbildete, keine Zünfte zustande, wobei sie in anderen Gebieten und Städten des Landes nur in Zunftgemeinschaften funktionieren konnten. Diese waren u. a. die Fischer, Schafschlächter, Schiffzimmerleute, Schiffer, Wasser- und später die Windmüller, die Kärner, Schindelmacher, Seifensieder und die Paprikabauer. In diesen Industriezweigen wurde das Hausgewerbe warenproduzierend, es hatte oft sogar landswweite Bedeutung.

Die Kriege gegen Napoleon haben in Szeged ungeheure Getreide-, Viehfutter-, Tabak- und Wollkonjunkturen erschaffen. Hier wurden die landwirtschaftlichen Produkten der Gegend links der Theiß und der fernen Gebieten des Banats verfrachtet. Noch in größerem Maße wie bisher entfaltete sich die Transportierung auf Wasser und Land. Szeged ist während des vergangenen Jahrhunderts einerseits infolge des Brachpflügens der Heiden und Hutweiden, und des ständigen Vermehrens der Einzelgehöften, andererseits infolge der inländischen Getreidekonjunktur, die zur Zeit der Eisenbahnbauten aufgetreten ist, ein bekannter Weizenmarkt, eine Mühlenstadt und ein lebensmittelindustriellen Zentrum (Paprika, Salami) geworden. Dies führt aber schon aus der Welt der Marktkrämerei in die Welt der kapitalistischen Unternehmen.

Im arbeitsamen Leben des Bauerntums von Szeged bedeutete die Messe, besonders der Viehmarkt ein großes Ereignis, sollte es entweder Ankauf, oder Verkauf sein. Die Vereinbarung zwischen Käufer und Verkäufer wird bis auf heute mit Händedruck besiegelt. Der Händedruck war einst viel seltener als heutzutage: er hatte irgendwelchen verpflichtendes, feierliches Gepräge. Das Zahlen geschah immer mit Bargeld. Der Käufer hat vom Preis eine kleine Summe zurückverlangt, er hat diese einem Bettler gegeben, damit er um die Gesundheit und Nützlichkeit des Viehes ein Gebet verrichtet. Noch der Vereinbarung folgte in der Schenke, die am Markt aus Zelten gebaut wurde, der Kauftrunk, während sie sagten: Gott gebe Glück und Segen dem Käufer und dem Verkäufer! Vom Trunk haben auch die dort herumschleichenden Bettler bekommen, die auch die guten Wünsche wiederholten.

Szeged hatte nicht nur weitberühmte Messen sondern auch Wochenmärkte, die mittwochs und samstags abgehalten wurden. An der Messe haben eher die Männer, auf den Märkten aber die Frauen teilgenommen.

Bis zum zweiten Weltkrieg war vor dem Rathaus der große Markt, allmählig wurde er auf neue Marktplätzen umgesetzt.

Um 1950 ist der sog. „Makóer Markt“, eine der ethnographischen Eigenheiten der Stadt, verschwunden, der sich am Theißufer in Szeged, direkt am Brückenkopf befand. Er wurde ausschließlich dienstags und freitags Nachmittag abgehalten, also immer einen Tag vor den Wochenmarkttagen. Er ist so zustande gekommen, daß die Fruchtschiffe von dem Marosch und der Theiß, die zu den Wochenmärkten in Szeged eilten, sind schon am vorangehenden Tag angekommen, und die Höcker haben sofort begonnen, ihre Produkten zu verkaufen.

Der Trödelmarkt am Marsplatz ist in dem elendigen Jahr 1863 zustande gekommen. Hier fanden auch die unterhaltsamen Marktsehenswürdigkeiten statt. Hier haben die Bänkelsänger gesungen.

Eine Sehenswürdigkeit von Szeged war der berühmte Paprikamarkt.

## ALTE MAßEINHEITEN UND MEßGERÄTE

Vor dem Allgemeinwerden des Metersystems hatte das Messen neben den landesweiten Übereinstimmungen zahlreiche örtliche Weisen, Abweichungen und charakteristische Zügen. Leider, wir kennen die örtlichen Maßeinheiten aus dem Mittelalter nicht, so z. B. die Maßen vom Salz, Wein und Textilien.

Die allgemeinste Maßeinheit des Getreides war der *Scheffel* (ung. *véka*), ca. 31 Liter. Der *Preßburger Scheffel* (ung. *pozsonyi véka*) gab 2 Scheffel, ca. 62 Liter Getreide aus. Laut einer alten Preisliste ist das *Kila* (türkischer Herkunft) mit der *Preßburger Metze* (ung. *pozsonyi mérő*) gleich.

Ein *Fuß* (ung. *láb*) bedeutete damals 32 cm. Mit dem *Schritt* (ung. *lépés*) wurde die Länge schätzungsweise abgemessen.

Neben dem Meter gebrauchen die Handwerker auch noch heute den *Zoll*: 2,63 cm. Der *Wiener Zoll* (ung. *bécsi zoll*) ist ein wenig kürzer.

Die Gewichtmaße waren folgende: der *Zentner* (ung. *másza*), das *Pfund* (ung. *font*) und das *Lot* (ung. *lat*). Der *Wiener Zentner* (ung. *bécsi másza*) wog 56 kg. Das *Wiener Pfund* (ung. *bécsi font*), anders gesagt *altes Pfund* (ung. *őregfont*) war das Hundertstel vom Wiener Zentner. Das *Lot* war die kleinste alte Gewichtseinheit. Das türkische *oka* war mit 400 gr gleich, und es war im 18. Jh. noch bekannt.

Altes, aber auch noch heute erwähntes Flüßigkeitsmaß war der *Eimer* (ung. *akó*): 56 l. Folgende Maßen leben bereits nur in Erinnerungen und Liedern: das *Seidel* (ung. *mező, meszely*), 0,35 l; die *Halbe* (ung. *icce*), 0,8 l; die *Pinte* oder *Werbung* (ung. *pint* u. *verbung*): 2 Halben.

Die Länge der ausgestreckten Arme eines mittelgroßen Menschen ergab das *Klafter* (ung. *öl*), ca. 189 cm. Mit der *Elle* (ung. *rőf*), die ca. 78 cm lang ist, wurden vor allem die Stückstoffe gemessen. Wenn man keinen Ellenmaßstab hat, greift man das Ende des Stoffes mit den Fingerspitzen der Hand des ausgestreckten Armes, und der Stoff wird zur gegenseitigen Schulter gemessen.



## WIRTSHÄUSER, KNEIPER

Über die bürgerlichen Wirtshäuser von Szeged, beziehungsweise von der Planke (Palánk; in der Stadtmitte) sind uns aus den vorangehenden Zeiten des 18. Jahrhunderts keine Daten erhalten geblieben.

Die damals eintreffenden Fremden haben im allgemeinen die Gastfreundschaft der Klöster genossen.

Im 18. Jahrhundert wird die Stadt Szeged zu einer militärischen Garnison, bedeutenden Handelsstadt, und zu einer wichtigen Theißübergangsstelle. Für die durchreisenden Beamten, Offiziere, Kaufleute stehen schon Gasthäuser zur Verfügung.

Es ist ja bekannt, daß für die des Lesens und Schreibens unkundigen die Läden und Wirtshäuser nach ihren schon von weitem erkennbaren Aushängeschildern benannt wurden (Schwarzer Adler, Goldener Pfau, Sieben Kurtfürsten, Wilder Mann, Dreikronen usw.)

Neben den Wirtshäusern diente auch die Garküche (ung. *lacikonyha*) der Versorgung, der in die Stadt ankommenden Fremden. In ihrer Erscheinung nach war sie wohl ein mediterraner Nachlaß der türkischen Zeiten. Sie wurde erst Ende der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts abgerissen. Sie enthielt mächtige offene Vorhöfe, und gassenseitige Läden unter Arkaden. Auf ihrem Hofe haben sich Bratenköche, Kuchenbäcker, Höckerinnen, die Fisch brieren und Kastanien rösteten, ferner sich herumtreibende, nichtstuende Gelegenheitsarbeiter, Träger aufgehalten.

Außer der Familie und vertraulichen, freundschaftlichen Gelagen, waren die *Weinschenken* und die *Kneipen* Schauplätze der Zecherei.

Die beiden sind miteinander nicht ganz identisch.

Zu früheren Zeiten waren alle Bürger von Szeged dazu berechtigt, ihren Weinertag auch aus-  
geschenkt zu verkaufen. Das war der bürgerliche Weinschank.

Dagegen war die Krügerei ein selbstständiger Beruf.

Das Kaffeehaus scheint auch in Szeged ein türkischer Nachlaß zu sein.

Die auf den Märkten provisorisch aufgebauten Kaffeezelte wurden mit dem Namen türkischen Ursprungs *dutyân* bezeichnet.

Ursprünglich, zur Zeit Viehtreiberei, zu den Betyarzeiten hatte die am Wege, in der Pußta liegende, nicht immer sichere Rast- und Brutstätte den Namen türkischen Ursprungs: *Tscharda*.

## ERNÄHRUNG

In unseren Ausführungen waren wir immer bestrebt, die mit der Ernährung zusammenhängenden Welt des Glaubens und der Traditionen von Szeged zu beschreiben.

Wie wir es wissen, ist die Ernährung nicht nur ein primäres Lebensbedürfnis und eine bloße biologische Notwendigkeit, sondern sie ist beinahe eine Art Kunst: Kult und Kultur, d. h. auf irgendeiner Weise eine Zeremonie und ein Bildungswert.

Die volksmäßige, soziale Entwicklung von Szeged wurde durch ihre Wasserlage und durch den Salztransport gesichert. Schon während der Arpadenzeit hatte in erster Linie die Stadt Szeged das Land mit den wichtigsten Gewürzen und mit Salz versorgt. Dies führte zur frühzeitigen Entwicklung des Einsalzens und des Transportes der Fische.

Schon während des 13. Jahrhunderts hatte sich die Bürgerschaft der Stadt dem Weinbau von Syrmien und teilweise der Arader Weingegend angeschlossen. Der Weinhandel von Szeged blüht ganz bis zur Türkenherrschaft.

Die Familiennamen der Zehntliste aus dem Jahre 1522 zeigen, daß die Gesellschaft der Stadt Szeged die primitive Stufe der Selbstversorgung schon überwunden hatte, und abwechslungsreiche Lebensverhältnisse auf dem bürgerlichen Niveau schaffen konnte.

Die anderthalb Jahrhunderte der Türkenherrschaft haben natürlich auch auf die Ernährungsverhältnisse der Stadt eine Wirkung ausgeübt.

Obwohl Szeged auch schon im Mittelalter eine blühende Schäferei hatte, bekam diese eine immer höhere Bedeutung.

Ein neues Gewerbe, unter dem Namen *cincár* (Schafschlächter) bekannt, das seine Bedeutung in unserer Stadt ganz bis zum ersten Weltkrieg behielt, tauchte bei uns vom Balkan durch türkische Vermittlung auf.

Den unvergänglichen Einfluß der türkischen Küche auf Szeged bewahren — eventuell auch durch balkanische Slawenvermittlung — das gefüllte Kraut (ungarisch *szárma* genannt), die Eiergrauen (*tarhonya*), das in Schmalz gebratene Gebäck (ungarisch *csőrege* genannt), sowie das Scherbett (*serbet*), das auch noch im 18. Jahrhundert getrunken wurde.

In dem typischen Backofen, unter dem Namen *simindzsia* bekannt, werden auch nach heute türkische Gebäckspezialitäten gebacken.

Ob das Türkentum in der Anpflanzung von Paprika, ferner von Mais, ebenfalls amerikanischen Ursprungs, von Kürbissen, und Tomaten nach Szeged irgendeine Rolle spielte, können wir aus Mangel an Daten nur vermuten.

Auch nach unseren Quellen sollen die zwei allgemein beliebten Genußmittel, der Tabak und der Kaffee Anfang des 18. Jahrhunderts durch balkanische, unbedingt durch türkische Vermittlung in der Gegend von Szeged aufgetaucht sein.

Die levantinischen Charakterzüge der städtischen Garküche verschwanden auch erst Mitte des vorigen Jahrhunderts.

Der gesündere, gleichmäßigere Kreislauf des Wirtschaftslebens des 18. Jahrhunderts ermöglicht den immer mehr zunehmenden Zerfall, bzw. die Bereicherung der Kultur der selbstversorgenden, bäuerlichen Küchengärtnerei, ferner das Erscheinen neuer Lebensmittel und Ernährungsrohstoffe auf dem Markt von Szeged, sowie im Haushalt.

Solche sind z.B.: die Äpfel aus Transsylvanien, die slawonischen Backpflaumen, die bosniakischen gepökelten Birnen, die Kastanien aus Baranya, ferner die Südfrüchte, der Reisbrei, besondere Gewürze, und aus dem Tierreich der Truthahn und das Perlhuhn.

Demgegenüber beginnt und wird der Verkauf von Szegediner Getreide, Paprika, Eiergrauen, Speck, Käse und von eingesalzenen Fischen traditionell, und neuerdings von Salami in anderen Gegenden ausgebaut.

Die Kochkunst von Szeged während des 18. Jahrhunderts wird durch die südslawische, serbische, bunjewatzsche Einwanderung, andererseits durch die Einströmung der Barokkultur nach Wiener Muster, durch die Ansiedlung der deutschen Bürgerschaft, die irgendeiner Zunft angehörte, charakteristischen Einflüssen zugänglich.

All dies führt im Kreise der Szegediner Bauernschaft zur Entwicklung einer gebildeteren, abwechslungsreicheren, europäischeren Speisekultur, sie wird aber ihren archaischen, ausprobieren Gerichten auch nicht untreu.

Dieser neue Geschmack widerspiegelt sich zum erstenmal in dem sogenannten Szegediner Kochbuch der Tante Rézi („*Rézi néni szegedi szakácskönyve*“ 1876), das in unzähligen Auflagen erschienen ist. Gleichzeitig förderte das aber auch die das ganze Land betreffende Kenntnis über zahlreiche Gerichtsspezialitäten von Szegedin (Paprika, Eiergrauen, Topfenfleckerl, Fischgerichte).

Auf Grund der Rohstoffe der Ernährung baut der Verf. diesen Kapitel seines Buches auf.

Zuerst behandelt er das Thema der Pflanzenkost. So schreibt er über die gesäuerten und ungesäuerten Speisen, die aus Weizen bzw. aus Mehl gemacht wurden: über Brot, Kuchen, Teigwaren, über eine Szegeder Spezialität, über die Eiergrauen.

Die Hirse, die auch in der Gegend von Szegedin reiche Traditionen hat, gehört zu den ältesten Breispeisen.

Die Produzierung der Ölpflanzen und das Konsumieren des daraus gepreßten Öls ist auch heute bedeutend, und es hat auch in der heutigen moderneren Ernährung einen Platz. Die Trauben- und Obstkonsumierung zeigt reiche, vielfältige und zahlreiche Szegediner Besonderheiten.

Von den Nahrungsmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, die vor allem als Fastspeisen gegessen wurden, bespricht Verf. eingehend die Vielfältigkeit, Glaubenswelt und die archaischen Traditionen der kultisch gefärbten Konsumierung der Milch und der Eier. Von den Fleischwaren behandeln wir zuerst diejenigen, die von der Theiß angeboten wurden: Wasservögel, Krebse und besonders die Fische, die als geliebteste Speise in Szeged gegessen werden.

Von den warmblütigen Tieren werden die Herrichtungs-traditionen vom Rindvieh, Schaf, Schwein, bzw. von der Salami, weiterhin die von den Geflügeltieren dargestellt; die „Spezialitäten“, die eher von Flurhütern und Hirten gegessen wurden (Esel, Igel, Erdziegel) werden hier nicht behandelt.

Von den Gewürzen sind Salz und Paprika beinahe Szegeder Spezialitäten. In der Herstellung und Konsumierung vom Honig und Zucker, weiterhin vom Essig zeigen sich auch lokale Besonderheiten.

Im Weinkonsum erscheinen auch uralte, aus dem Mittelalter stammende, liturgische Momente. Das Getränk *boza* genannt (es wurde aus Hirsen hergestellt) und das Honigwasser (ung. *mézször*) ist das ältere, das Bier dagegen das modernere, eher bürgerliche Getränk. Der Branntwein wurde auch als Arznei gegen Malaria getrunken.

Es wird auch die Konsumierung des Kaffees und vielerlei Hausteessorten besprochen.

Der nächste Abschnitt behandelt die Traditionswelt der gemeinsamen Mahle: den Platz, die Weisen und Mittel, die Etikette und den Zeitpunkt.

Als Schluß wird über den feierlichen Tisch, so über die kultische Speiseordnung der ausgezeichneten Tage des Jahres und der drei großen Notfälle: des Taufens, der Hochzeit und des Todesmahles behandelt.

Von den Nahrungsmittel- und Haushaltindustriezweigen erwähnt Verf. erst die *Mühlen* und das *Mahlergewerbe*. Laut alter Sage habe der Teufel die erste Mühle gebaut. Es gab Wassermühlen,

Trockenmühlen, die von Pferden angetrieben wurden, und vom Anfang des vorigen Jahrhunderts auch Windmühlen. Dampfmühlen wurden erst um 1860 gebaut.

Die Szegediner Wassermüller hatten keine Zunft, aber ihr kollektives Bewußtsein war immer lebendig. Vor ihren Häusern gab es einen Schiffsschnabel in der Erde vergraben und vor dem Eingang einen abgewetzten Mühlstein. Sie waren Bastler. Sie haben nicht nur Geräte für den Haushalt gemacht sondern Musikinstrumente, besonders die Dudelsackpfeife haben auch sie hergestellt. In der Wassermühle wurde auch Paprika gemahlen.

Die Windmühlen arbeiteten vor allem in der Gegend der Einzelgehöfte, also fern von der Theiß. Der Aufschwung des *Bäckerhandwerks* wurde durch den Anwuchs des städtischen Lebens hervorgerufen. Szegeder Besonderheit war das schon erwähnte, niedrig gebaute *simindszia*, d.h. ein Backofen, worin die feineren Gebäcke gebacken wurden. Am Unterteil gab es einen abhängigen Eisenrost. Darunter brannte das Feuer, die Asche ist auch dorthin gefallen, so hat sie sich mit dem Gebäck nicht vermischt. Die Bäcker standen in ewigem Zwist mit den Frauen, die Brot gebacken und dies hausgewerartig am Markt verkauft haben.

Die *Lebzelterei*, die deutsche Herkunft hatte, ist schon längst aus Szeged verschwunden. Ihre Werkzeuge und Backformen werden im Museum aufbewahrt.

Die *Töpfererei* blühte in jeder archäologischen Kultur der Szegediner Gegend. Sie hat ihre Bedeutung bis auf das 20. Jh., also bis zum Erscheinen der in Fabriken hergestellten Geschirre und zur Veränderung der Kochtechnik beibehalten. Sie hatte besondere lokale Formenwelt, so wurden auch zierliche Zunftkrüge hergestellt.

Berühmtes Zunftgewerbe war das *Messerhandwerk*, das deutschen Charakter hatte und dessen Besonderheit das sog. *Fischklappmesser* war: es wurde in der berühmten Sziráky-Werkstatt hergestellt und der Messergriff hatte die Form eines Fisches.

Die Entfaltung des *Siebmacherhandwerkes* hängt vor allem mit der Blüte der Paprikaindustrie von Szeged zusammen.

Die *Seifensiederei* ist aus einer Beschäftigung der Hausfrauen selbstständig geworden. Der Aufstieg wurde durch folgendes ermöglicht: einerseits die ausgebreitete Schweine- und Schafzucht, das Auskochen des Specks, der Speckgriebe bzw. des Fleischertages, andererseits das regelmäßige Zusammenkehren und Sammeln der Soda, die in der Szegeder Flur zu finden war. Das erstgenannte ergab den Rohstoff, die Soda dagegen das chemikalische Mittel.

Die Höcker und Fuhrleute aus Szeged haben die Szegeder Seife samt mit der Paprika in die weitesten Teile des Landes mitgebracht.

## VOLKSTRACHT

Die ersten sicheren Angaben der Vergangenheit der Szegediner Volkstracht stammen vom Anfang des 16. Jhs. Die Konturen der Trachtkultur, die das Zehntelverzeichnis aus 1522 sehen läßt, zeugen neben der lokalen Tradition auch über die Anpassung der zeitgenössischen europäischen Mode.

Die Namen mehrerer Kleiderstoffe sind aus jener Zeit auf uns geblieben. Der Tuch *purgomál* weist aller Wahrscheinlichkeit nach auf den Namen der lombardischen Stadt Bergamo hin, die von ihrer Textilindustrie berühmt ist. Der Tuch *istamát*, d.h. Haartuch ist ursprünglich französischer Herkunft, der Stoff *iskarlát* (wörtlich Scharlach) stammt aus Venedig, der Stoff *gránát* (wörtlich Granate) kam ursprünglich aus Granada nach Ungarn.

Auf Wirkung der türkischen Trachtkultur haben sich in Szeged neue Industriezweige entfaltet, so z. B. das Fach der Pantoffelmacher und der Knopfgießer. Die türkische Tracht hatte in Szeged eine bedeutende Wirkung, darüber zeugen Testamente aus dem 18. Jh., in denen man über *bujavászón* (gestickter türkischer Leinwandstoff), *csalma* (Tatarenmütze), *skofum* (Stickgarn), *töröking* (türkisches Hemd), *törökkordován* (türkisches Korduan), *törökpapucs* (türkische Pantoffel), *török-szőnyeg* (türkischer Teppich) und *törökszínór* (türkische Schnur) lesen kann.

Zahlreiche Eigenheiten der örtlichen Volkstracht sind schon im 18. Jh. erkennbar. Klar unterscheidet sich die *Bauerntracht*, d. h. die herrkömmliche Tracht, die sich noch in großem Maße auf die lokale Selbstversorgung (Leinwand und Leder) stützt, von der bunteren *Bürgertracht*, die aus dem adeligen Ankleiden, sogar aus fremdem Zeitgeschmack zahlreiche Elemente so z. B. Stoffe und Formen in sich aufgenommen hat. Dieser Unterschied widerspiegelt sich in der Trachtindustrie ganz bis Auflösen des Zunftwesens, gewissermaßen sogar beinahe bis heute. Durch lange Zeit hat sich nämlich der Ungarschneider vom Deutschschneider, der Ungargerber vom Deutschgerber, der Ungarkürschner vom Deutschkürschner, der Ungarschuhmacher vom Deutsch-Schuhmacher getrennt, nichtdestoweniger das ungarische Stiefel-, Bundschuh- und Pantoffelmacherfach, bzw. das deutsche Schusterfach, weiterhin das als Hausgewerbe getriebene Leinwandweben, andererseits das einheimisch gewordene Weberfach und die eingewanderte Blaufärberei.

Die ungarischen Handwerke haben in erster Linie das reinungarische, bäuerlich lebende Bürgertum, vor allem das Bauerntum der Niederstadt (ung. Alsóváros), die Hirten der immer besser

belebten Gehöften, bald das Bauernvolk der Einödhöfe, weiterhin die Fischer und Schiffsleute bedient. Da diese ihr Leben und ihre Arbeit zum größten Teil im Freien verbrachten, hatten sie eine traditionelle Tracht, die sich zum Wetter, zur körperlichen Beschäftigung, zur lokalen Umgebung und zu den hiesigen Anforderungen angepaßt hat. Die mit dem Wort „deutsch“ bezeichneten Handwerke haben die feineren Ansprüche der mehr gebildeten, aber in der Szegeder Welt noch inessigen, zum Teil assimilierten Handwerker-, Kaufleuten- und Beamenschichten erfüllt, und sie haben die mehr veränderliche Mode, den Einfluß des westlichen Geschmacks widerspiegelt.

In der Gestaltung der Trachtordnung unseres Volkes war ein bedeutendes Moment im vorigen Jh., daß der *Pantoffel* türkischer Herkunft (ung. *papucs*) eine Spezialität von Szeged geworden ist. Mit dem Pantoffel gleichzeitig auftretender Teil der Frauenkleidung war das Kleid aus dem Blaufärbestoff.

Vor dem epochemachenden Hochwasser (1879) war das Verständnis für die charakteristische Kleidung noch sehr lebendig. Man konnte dadurch erfahren, was für ein Handwerk der Träger hat und in welchem Stadtteil er lebt.

An die Kleidung haben sich auch Glauben geknüpft. Sogar noch auf der Jahrhundertwende durften die Mädchen von Szöreg und Tápé im Kleid, worin sie in die Kirche gingen, nicht in den Tanz gehen. Es gehörte sich, das neulich gekaufte oder gemachte Kleid erst am Sonntag aufzunehmen und darin in die Kirche zu gehen. Die Kirche hat einst die Leuten, die neue Kleidung hatten, auch gesegnet. Braut und Bräutigam müssen — wenn sie es leisten können — auch noch heute neu angekleidet zur Trauung gehen.

Die älteste völkische Fußbekleidung in der Szegediner Gegend scheint der Bundschuh zu sein. Alte Männer tragen ihn hie und da auch noch heute. Während der Arbeit haben Erdarbeiter, Ziegelstreicher, Brunnengräber, Schnitter sowie die Rohrkolbenmäher aus Tápé Bundschuh getragen.

Der Pantoffel ist mit Recht das berühmteste Stück der Volkstracht von Szeged. Seine Blütezeit in Szeged ist mit der Glanzzeit der ungarischen Volkskunst zusammengefallen, d. h. mit der Zeit zwischen den Freiheitskämpfen (1848/1849) und dem ersten Weltkrieg. Der Szegediner Pantoffel hat sich vor allem jetzt in Farben, Zierden und Form an das Alter und dem Geschmack des Trägers angepaßt. Bedeutende gewerbliche Neuerung ist der hohe, klapprige Holzabsatz, der in der Welt der Mädchen und der jungen Frauen beipiello populär geworden ist. Bei Tanzveranstaltungen, in Bällen und Hochzeiten pflegten sie darin zu tanzen. Sogar bei schnellster Umdrehung ist er vom Fuß der Frauen nicht heruntergefallen.

Die Stiefel sind lange Zeit feierliche Fußbekleidung gewesen. Die Jungen haben auch Rosmarin in die Stiefelschäfte gesteckt. Alltägliche Tracht waren sie bei den Fuhrleuten, Schifflenten und Treidlern. Dazu wurden sie durch das ungünstige Wetter, durch das Leben im Freien und wegen das Herumkommens in der Welt gezwungen.

Das Männervolk von Szeged ist auf Schuhtragen um die Jahrhundertwende übergegangen, als sich die Tracht der Pantalons verbreitet hat.

Vor den Ungünstigkeiten des Wetters, vor allem vor der Winterkälte haben die aus Fellen verfertigten Kleidungsstücke die Menschen geschützt: solche waren z. B. die mantelähnlichen Schafpelze und die Bauernmäntel aus Tuch. Die Trachtwerke des Kürschnerhandwerkes gehörten jahrhundertlang zu den Kleidungsstraditionen des Szegeder Volkes. Die Hirten, Bauern, Fischer, Fuhrleute und Erdarbeiter haben um ihr tägliches Brot im Freien gearbeitet, so haben sie sich nicht nur vor der Winterkälte sondern vor den kühlen Sommernächten auch mit Lederkleidung geschützt.

Der zierlich benährte Schafpelz wurde noch auf der Jahrhundertwende allgemein getragen. Daneben war die Kleidung aus Tuch in den vergangenen Jahrhunderten nicht nur Winterkleidung sondern sogar feierliche Tracht unseres Volkes.

Die Blütezeit des berühmten Knopfgießerhandwerks in Szeged hängt mit der Verbreitung der Tuchverarbeitung zusammen. In die Zierden wurden auch türkische Züge aufgenommen. Die Oberkleidung der Frauen ist während des vergangenen Jahrhunderts fast völlig der Gebundenheiten des Hausgewerbes entrissen worden. Nicht nur neue, oft schon in Fabriken hergestellte, ausländische Tuchsorten wurden übernommen, sondern sie folgt auch den Modeformen nach. Zum ersten Weltkrieg hält sie sich aber an etlichen lokalen Konventionen fest. So verläßt sie die Schürze und die Haube, die bezeichnet, daß die Frau verheiratet ist, nicht. Von den Mädchen wurde gefordert, mit herabgelassenem, geflochtenem, langem Haar bloßköpfig zu gehen, von den verheirateten Frauen dagegen, daß sie den Kopf bedecken. Zur feierlichen Frauentracht gehörte das dreieckig gefaltete Seidentuch, das sich in seine Farben streng ans Alter der Trägerin angepaßt hat. Zur Schürze muß bemerkt werden, daß das Frauenvolk noch am Anfang des 20. Jahrhunderts samstags, weiterhin an hervorgehobenen Feiertagen Marias und zu Ostern weiße Schürze getragen hat.

Der Verfasser stellt zuletzt gesondert die Zunftüberlieferungen, den Wortschatz und örtliche Besonderheiten der Volkstrachthandwerke dar.

## TARTALOM

Közlekedés.....	5
Vízi közlekedés.....	5
Láperesztés, tutajozás.....	7
Hajózás.....	11
A fahajó.....	11
A hajóvontatás.....	13
A komp.....	19
A gőzhajó.....	21
Híd.....	21
Országúti közlekedés.....	24
Közlekedési iparágak.....	29
Superok.....	29
A szegedi hajóács-ipar.....	29
Fahajók készítése.....	34
Hajófajták.....	41
Vízimalom-építés.....	46
Kovácsok, bognárok.....	49
A kocsi részei és a hozzájuk fűződő hiedelmek.....	51
A kocsikészítés munkálatai.....	54
Kocsifajták.....	55
Szögverők.....	56
Szíjjártók.....	57
A szegedi lószerszám.....	59
Kötélverők.....	63
A kézi kötélverés.....	67
Talicskások.....	71
Vásár, piac, mérték.....	77
Vásárolás.....	77
Piac.....	83
Régi mértékek, mérőeszközök.....	90
Vendégellátás.....	93
Fogadók.....	93
Boltok.....	95
Kocsmák.....	98
Táplálkozás és háztartás.....	103
A táplálkozás szegedi múltja.....	103
Ételek, étkezési szokások, hiedelmek.....	108
Kenyér, kalács.....	108
Tészta, tarhonya, sütemény.....	123
Kásák, krumlis ételek.....	130
Főzelékek, savanyúságok.....	135
Növényi olajok.....	142
Gyümölcsök, dinnye, szőlő.....	146
Tejnemű, tojás.....	151
Halételek.....	156
Húsételek.....	160
A marhahús.....	163
Birkahús-ételek.....	167

Az aprójószág .....	171
Fűszerek .....	172
Italok .....	179
Asztali rend .....	190
Dohányzás .....	199
Élelmezési és háztartási iparágak .....	205
Malom, molnárok .....	205
Történeti áttekintés .....	205
Vízimolnárság .....	207
Paprikaőrlés .....	211
Szélmalom .....	213
Pékek .....	218
Mézeskalácsosok .....	221
Fazekasok .....	223
Késesek .....	234
Késfajták .....	237
A késesség munkatechnikája .....	240
Szitakötők .....	242
Kádárok .....	245
Szappanfőzők, lügöntők .....	247
Rézöntők .....	250
Népvisélet .....	251
A népvisélet múltja .....	251
A szegedi népvisélet a XIX. és XX. században .....	263
Alsóruházat .....	263
Lábbeli .....	270
Felsőruha .....	278
Hajvisélet, fejrevaló .....	299
„Kezebeli” .....	309
Viseleti Iparok .....	315
Timárok .....	315
Tabakosok .....	321
Bocskorosok .....	322
Csizmadiák, vargák .....	326
Cipészek .....	334
Papucsosok .....	336
Papucskészítés .....	342
Szűcsök .....	348
Szűrszabók .....	367
Takácsok .....	371
Kékfestők .....	375
Magyarszabók .....	382
Németszabók .....	386
Gombkötők .....	388
Kalaposok .....	399
Csináltvirágkészítők .....	401
Fésűsök .....	407
„Das „Geschlecht von Szöged”. Das Volksleben in der Gegend um Szeged. Zweiter Teil. (Zusammenfassung) .....	411
Verkehr .....	411
Messen, Märkte, Maße und Gewichte .....	412
Alte Maßeinheiten und Meßgeräte .....	413
Wirtshäuser, Kneiper .....	414
Ehrnährung .....	414
Volkstracht .....	416
Tartalom .....	419

